

AYAM GORENG GURIH

BAHAN:

1 ekor ayam, potong jadi 20 bagian
1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
2 cm jahe, memarkan
2 lembar daun salam
1 liter air

Haluskan:

10 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
2 sdm ketumbar, sangrai
1 sdm garam

Bumbu gurih:

20 gr tepung sagu
1 sdt baking powder

Minyak goreng secukupnya

Pelengkap: lalap sayuran dan sambal bajak: 3 buah cabai merah besar, 8 buah cabai rawit merah, dan 1 buah tomat, goreng hingga setengah matang, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt terasi matang dan 1/4 sdt garam, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam, diamkan 15 menit, cuci bersih lagi, tiriskan.
2. Rebus ayam bersama jahe, daun salam, dan bumbu halus. Masak ayam sampai lunak, gunakan api sedang, angkat. Tiriskan ayamnya, sisihkan kuahnya.
3. Bumbu gurih: ambil kuah ayam sebanyak 500 ml, campur dengan tepung sagu, masak hingga mengental, angkat, dinginkan. Setelah dingin, tambahkan dengan baking powder, aduk rata, sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga cokelat keemasan, angkat. Tuangkan bumbu gurih di atas ayam sesendok-sendok, goreng hingga kuning dan bersarang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal bajak.

Untuk: 6 orang....

AYAM GORENG

BAHAN:

1 ekor ayam kampung potong 4 bagian
2 batang serai memarkan
3 cm lengkuas memarkan
3 lembar daun salam
1 sdm gula merah sisir
2 sdm air asem jawa
1 biji pala memarkan
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
250 ml santan dari 1/2 butir kelapa
Minyak untuk menggoreng secukupnya
Haluskan :
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm jintan sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdt merica butiran
5 butir kemiri sangrai
5 cm kunyit bakar
1 cm jahe

CARA MEMBUAT

1. Ayam setelah dicuci bersih, tiriskan.
2. Siapkan wajan, taruh ayam lumuri dengan bumbu halus masukkan serai, lengkuas, daun salam, gula merah, air asem, pala, kaldu bubuk dan santan.
3. Masak dengan api sedang hingga ayam lunak, angkat.
4. Sajikan bersama nasi uduk.

Untuk : 4 orang

Catatan : sisa bumbu ungkep dapat dipergunakan untuk mengungkep tahu dan tempe, untuk ati ampela, usus sapi, usus ayam, empal dan paru, rebus dulu hingga lunak, kemudian beri bumbu sama dengan ayam, diamkan selama 30 menit dan goreng hingga matang, sate udang bumbu sama dengan ayam langsung goreng.

BANDENG BUMBU ACAR

BAHAN:

2 ekor bandeng (400 gram), potong 3 bagian
2 sdm air jeruk nipis dan 1/2 sdt garam
minyak untuk menggoreng
2 buah ketimun, buang bijinya, potong bentuk korek api
2 buah wortel, kupas, potong bentuk korek api
15 butir bawang merah, kupas
3 buah cabai merah besar
20 buah cabai rawit merah
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
250 ml air
2 sdm cuka masak
1/2 sdt garam dan 1/4 sdt merica bubuk
2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Haluskan:

3 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 butir kemiri sangrai
6 cm kunyit, bakar
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Siangi bandeng, cuci bersih lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng bandeng hingga matang, angkat, sisihkan.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan serai, daun jeruk, air, cuka masak, garam, dan merica bubuk, didihkan.
4. Setelah mendidih dan kuah terserap, masukkan wortel, ketimun, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan kaldu bubuk instan rasa ayam, masak sebentar. Masukkan bandeng goreng, aduk rata, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih

Untuk: 4 orang

BUBUR AYAM ISTIMEWA

BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
100 gr bawang bombay, cincang
1/2 ayam, potong kecil-kecil
2 sdm saus tiram
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
1 sdm ROYCO rasa ayam
150 gr jamur kancing kaleng, iris
150 gr jagung manis pipilan

Bubur:

150 gr beras
800 ml air
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan

Taburan: kulit pangsit, iris, goreng; daun ketumbar

Pelengkap: saus sambal botolan dan acar ketimun

CARA MEMBUAT:

1. Bubur: masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur setengah matang, angkat.
2. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan ayam, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan ROYCO rasa ayam, jamur, dan jagung, masak hingga ayam lunak, angkat. Masukkan ke dalam bubur, aduk rata.
3. Masak bubur bersama ayam hingga bumbu merata dan ayam lunak, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi pangsit goreng dan daun ketumbar. Lengkapi dengan saus sambal dan acar.

Untuk: 6 orang

BUBUR AYAM KUAH SOTO

BAHAN:

Bubur:

200 gr beras, cuci bersih, tiriskan
2 liter air
2 lembar daun pandan
2 lembar daun salam
1 sdt garam

Kuah:

1 dada ayam
1 batang daun bawang dan 2 batang seledri
1 liter air
1 batang serai, 3 lembar daun jeruk, dan 2 cm jahe, memarkan
6 sdm KECAP BANGO rasa manis
3 sdm minyak goreng

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 cm kunyit, bakar
5 butir kemiri, sangrai
1 sdm garam dan 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

100 gr kacang kedelai goreng
5 buah cakwe, iris
Irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng, dan kerupuk merah
Sambal rebus atau sambal botolan

CARA MEMBUAT:

1. Bubur: masak beras bersama air, daun pandan, salam, dan garam hingga menjadi bubur yang kental, angkat, sisihkan.
2. Kuah: panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, angkat. Rebus ayam bersama tumisan bumbu, daun bawang, batang seledri, serai, daun jeruk, dan jahe hingga ayam lunak, angkat. Suwir-suwir ayam. Tambahkan KECAP BANGO rasa manis dalam kaldu sisa merebus, masak sebentar, angkat.
3. Penyajian: siapkan mangkuk, isi dengan bubur dan ayam suwir. Taburi kacang kedelai goreng, daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Tuangkan kuah soto secukupnya. Hias dengan kerupuk merah.

Untuk: 8 orang

BUBUR SAYURAN

BAHAN:

100 gr beras
750 ml air
1 lembar daun pandan
2 batang serai, memarkan
1 sdt garam
150 gr jagung manis pipilan
250 gr labu kuning, potong dadu
1 ikat bayam
1 ikat kangkung
2 ikat daun kemangi

Pelengkap: sambal tomat dan ikan jambal asin goreng

CARA MEMBUAT:

1. Buat bubur: masak beras bersama air, daun pandan, batang serai, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak.
2. Masukkan jagung manis dan labu kuning, masak hingga lunak. Tambahkan bayam dan kangkung, masak sebentar, masukkan kemangi, aduk rata, angkat.
3. Sajikan bubur sayuran dengan sambal tomat dan ikan jambal asin.

Untuk: 4 orang

COTO MAKASSAR

BAHAN:

500 gram daging sapi, sandung lamur
500 gram babat, rebus matang
300 gram hati sapi, rebus matang
200 gram jantung sapi, rebus matang
5 batang serai memarkan
4 sm lengkuas memarkan
2 cm jahe memarkan
5 lembar daun salam
250 gram kacang tanah, goreng haluskan
2,5 liter air cuci beras/tajin
1 sdm bumbu kaldu bubuk rasa sapi
6 sdm minyak sayur

Haluskan :

10 siung bawang putih
8 butir kemiri sangrai
1 sdm ketumbar sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdt garam dan 1 sdt merica butiran

Pelengkap : bawang goreng, irisan daun bawang dan irisan seledri, sambal taoco

Haluskan : 10 bawang merah, 5 siung bawang putih, 10 cabai keriting rebus sebentar, 100 gram taoco, tumis dengan 6 sdm minyak sayur hingga matang, haluskan tambahkan garam dan gula merah.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi, babat, hati dan jantung, beri serai, lengkuas, jahe dan salam setelah matang angkat, tiriskan, potong dadu. Jerohan sapi matang, potong dadu. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan kedalam kaldu, tambahkan kacang tanah goreng, didihkan.
3. Penyajian, siapkan mangkuk, isi dengan daging dan jerohan beri kuahnya, taburi bawang goreng, irisan daun bawang dan seledri sajikan dengan buras dan sambal taoco.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 6 orang

DAGING SAPI PANGGANG PEDAS

BAHAN:

750 gram daging sapi bagian paha
2 lembar daun salam dan 1 sdt garam
1 sdm ROYCO rasa ayam
5 sdm minyak goreng

Sambal :

350 gram cabai merah besar
10 buah cabai rawit
10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
2 cm jahe, memarkan
5 buah tomat sayur, iris
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
2 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging bersama daun salam dan garam hingga lunak, angkat. Iris daging mengikuti serat, pukul-pukul hingga pipih.
2. Panggang daging di atas bara api hingga kecoklatan, angkat.
3. Sambal: panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan tomat sayur, garam, merica dan ROYCO rasa ayam, masak hingga sambal matang. Masukkan air jeruk nipis dan daging panggang, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk : 4 orang

DENDENG BATOKOK

BAHAN:

500 gr daging sapi has dalam
1,5 liter air/air kelapa

Haluskan:

1 sdm ketumbar
5 siung bawang putih
1 cm jahe
2 sdt garam

Sambal:

300 gr cabai hijau
10 bawang merah
5 buah tomat hijau sayur, iris
6 sdm minyak goreng
1/2 sdt kaldu bubuk rasa sapi
50 ml kaldu
1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging bersama bumbu halus sampai lunak, angkat. Iris daging memotong serat setebal 1 cm, kemudian ditokok (pukul atau pipihkan pelan-pelan). Panggang hingga cokelat gelap, sisihkan.
2. Sambal: pukul-pukul cabai hijau dan bawang merah hingga pipih.
3. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah dan bawang merah sampai harum. Masukkan kaldu sisa merebus dan kaldu bubuk, didihkan sampai kuah menyusut. Tambahkan irisan tomat dan air jeruk nipis, masak sebentar, angkat.
4. Penyajian: tata daging panggang dalam piring, tuangkan sambalnya dan segera sajikan.

Untuk: 4 orang

EMPAL PRAKTIS

BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun jeruk
300 ml air
3 sdm air asam Jawa
minyak goreng secukupnya

Bumbu halus :

5 Butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt garam dan 1 sdt merica butiran
3 sdm gula merah sisir
Pelengkap : Sambal bajak dan lalapan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging bersama dua daun salam, lengkuas, daun jeruk, air asam jawa, dan bumbu halus, masak hingga daging lunak, angkat. P
2. Potong daging memotong serat setebal 1 cm, lalu memarkan.
3. Panaskan minyak, goreng daging hingga kecoklatan, angkat.
4. Sajikan dengan nasi putih, sambal bajak dan lalap sayuran.

Untuk : 4-6 orang

EMPAL

BAHAN:

1 kg daging sapi bagian gandik/ paha
4 lembar daun salam
250 ml santan kental
minyak untuk menggoreng

Haluskan :

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
2 sdt garam
1 sdm gula merah iris

Taburan :

Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi bagian gandik sampai lunak, angkat. Potong daging selebar 5 cm mengikuti serat dan tebal 1 cm, memarkan.
2. Didihkan santan bersama bumbu halus dan daun salam. Masukkan daging dan masak sampai santan menyusut, angkat.
3. Suwir-suwir sebagian daging, sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng daging hingga kecoklatan, angkat, tiriskan.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rawon dengan taburan bawang goreng.

Untuk : 8 orang

GADO-GADO SIRAM

BAHAN:

150 gram kol,iris
1 ikat bayam,siagi
50 gram taoge,siagi
6 lonjor kacang panjang, potong 4 cm
1 buah tahu putih,goreng
150 gram tempe,goreng
1 buah ketimun,potong dadu
2 butir telur,rebus matang
Emping goreng secukupnya

Bumbu Kacang:

300 gram kacang tanah,goreng,haluskan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 batang serai,memarkan
2 lembar daun jeruk
4 sdm saus tomat botolan
2 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng
1 sdm penyedap rasa ayam

Haluskan:

2 cabe merah
5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kencur
1 sdt garam

Pelengkap: Daun selada,tomat,dan telur rebus

Taburan: bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Saus:panaskan minyak,tumis bumbu halus hingga harum.Campur tumisan bumbu dengan kacang tanah,santan,serai,daun jeruk,saus tomat,kecap manis,dan penyedap rasa ayam,aduk rata,masak hingga mendidih,angkat.
2. Rebus sayuran hingga matang,angkat,tiriskan.
3. Siapkan piring,tata sayuran,tahu,dan tempe. Tuangkan bumbu kacang atau sajikan terpisah,taburi bawang goreng. Lengkapi dengan telur rebus dan emping goreng, sajikan.

Untuk: 6 orang.

GUDEG CEKER

BAHAN:

750 gr nangka muda, kupas, potong-potong
500 ml air kelapa
750 ml santan kental dari 2 butir kelapa
4 butir telur, rebus matang, kupas
2 lembar daun jati
150 gr gula merah
6 lembar daun salam
4 cm lengkuas, memarkan
100 gr daging sapi, potong-potong
10 ceker ayam, cuci bersih

Haluskan:

12 butir bawang merah
6 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih nangka, rebus sebentar dengan air kelapa, angkat.
2. Siapkan panci, alasi dasar panci dengan daun jati. Taruh setengah bagian nangka muda dan setengah bagian bumbu halus. Tambahkan sisa setengah bagian nangka muda, telur, sisa bumbu, gula merah, daging sapi, dan ceker ayam.
3. Tambahkan santan dan tutup pancinya. Masak dengan api sedang hingga gudeg matang dan ceker lunak, angkat.
4. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk: 6 orang

GULAI JANTUNG PISANG

BAHAN:

1 buah jantung pisang batu
2 sdm minyak goreng
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas
3 lembar daun jeruk
2 sdm air asam jawa
Haluskan:
5 cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit luar jantung pisang, kemudian potong jadi dua memanjang, lalu iris tipis dan cuci bersih. Rebus sampai layu, angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan salam, lengkuas, dan daun jeruk. Masukkan santan, masak hingga bumbu merata dan kuah menyusut. Tambahkan jantung pisang, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan dengan nasi putih.

Untuk: 6 orang

ASAM-ASAM PEPES AYAM

BAHAN:

1/2 ekor ayam, potong 10 bagian, goreng
3 sdm minyak goreng
5 cabai merah besar, iris
3 cabai hijau besar, iris
8 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
8 buah belimbing sayur
1 buah tomat, iris
5 lembar daun salam, iris
6 lembar daun jeruk, iris
200 ml santan dari 1 butir kelapa
2 butir telur, kocok lepas
1 sdt garam dan 1/2 merica bubuk
3 sdm kecap manis
16 cabai rawit merah

pelengkap : daun pisang dan lidi penyemat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih sampai harum. Masukkan ayam goreng, aduk rata, masak sebentar, angkat.
2. Masukkan irisan belimbing sayur, tomat, daun salam, daun jeruk, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
3. Ambil selemba daun, isi dengan 2 potong ayam dan bumbu lainnya. Tambahkan 2 cabai rawit merah, bungkus bentuk tum, semat dengan lidi.
4. Kukus selama 20 menit, angkat.

Untuk : 8 bungkus

ASINAN SAYUR

BAHAN:

5 lembar kol, iris

1 buah mentimun, iris

5 lembar daun selada, iris

2 buah tomat, iris

Saus :

500 ml air

2 sdm cuka masak

2 sdm gula pasir

3 sdm ebi rendam air dan haluskan

1 sdt bumbu penyedap, bila suka

Haluskan :

3 cabai merah besar

5 cabai merah keriting

5 cabai rawit merah

1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, setelah mendidih masukkan bumbu halus, cuka, gula, ebi dan 2. bumbu penyedap, setelah mendidih kembali, angkat dan dinginkan.
2. Masukkan irisan sayuran ke dalam saus, aduk rata.
3. Sajikan.

Untuk : 4 orang

AYAM BAKAR KECAP

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 2 sdm air jeruk nipis dan 2 sdt garam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm minyak goreng
- Haluskan:
 - 3 cabai merah besar
 - 6 cabai rawit merah
 - 8 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 5 butir kemiri, sangrai
 - 3 cm kunyit
- 1 sdt garam
- Olesan:
 - 2 sdm margarin, lumerkan
 - 7 sdm kecap manis

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu halus, tambahkan 2 sdm minyak goreng. Diamkan selama 30 menit.
3. Masak ayam bersama rendamannya, tambahkan lengkuas, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga ayam lunak, angkat.
4. Siapkan bara api, panggang ayam. Selama memanggang olesi dengan campuran margarin dan kecap manis. Panggang hingga berwarna agak gelap, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

AYAM BUNGKUS SAUS KECAP

BAHAN:

2 dada ayam tanpa tulang
100 gr daging ayam, haluskan
100 gr udang cincang
1 siung bawang putih, cincang, tumis
1 kuning telur
2 sdm tepung sagu
1/2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 putih telur
100 gr tepung roti

Saus:

1 sdm margarin
2 siung bawang putih, memarkan
4 sdm kecap manis
1 sdm bumbu pelezat cair serbaguna
1 sdt kecap inggris
1/2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
50 ml air
3 sdm kacang polong

CARA MEMBUAT:

1. Potong dada ayam jadi dua bagian yang pipih.
2. Campur ayam cincang dan udang, aduk rata. Tambahkan tumisan bawang putih, kuning telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian.
3. Ambil satu potong dada ayam, olesi dengan satu bagian adonan ikan. Celupkan ke dalam putih telur lalu lumuri dengan tepung roti, sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam sampai kecokelatan, angkat.
5. Saus: panaskan 1 sdm minyak sisa menggoreng, tambahkan margarin, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan kecap manis, bumbu pelezat serbaguna cair, kecap inggris, garam, merica bubuk, dan air, lalu didihkan. M
6. Masukkan kacang polong, masak sebentar, angkat.
7. Tuangkan saus di atas ayam goreng, sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk: 4 orang

AYAM PANGGANG BUMBU GURIH

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 24 bagian
8 sdm kecap saus rendaman teriyaki, siap beli
1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
500 gram kentang kecil, kukus, kupas
2 batang wortel, kupas, potong menurut selera
150 gram jamur kancing belah dua
100 gram kacang polong
1/2 buah nenas potong bentuk kipas
3 sdm minyak zaitun
1 buah bawang Bombay, iris
250 ml krim kental
150 gram keju cheddar, parut
5 butir telur, kocok lepas
Taburan : peterseli atau seledri cincang

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wadah atau pinggan tahan panas yang berfungsi ganda sebagai wadah pemanggang dan wadah saji.
2. Ayam setelah dicuci bersih, tiriskan lumuri dengan saus rendaman teriyaki, garam, dan merica bubuk, aduk rata dan diamkan selama 15 menit.
3. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang Bombay, masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna , tambahkan krim kental, aduk rata.
4. Tuangkan tumisan kedalam wadah atau pinggan, masukkan kentang, wortel, jamur dan kacang polong tuangkan telur diatasnya dan taburi keju cheddar.
5. Panggang dalam oven selama 30 menit.
6. Sajikan hangat.

Untuk : 8 orang

AYAM PANGGANG PEDAS

BAHAN:

1 ekor ayam, potong menjadi 16 bagian
2 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
3 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 lembar daun pandan
10 sdm KECAP BANGO rasa manis
5 sdm minyak goreng
Tumbuk kasar :
350 gram cabai hijau besar
15 buah cabai rawit hijau
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
1 sdt ROYCO rasa ayam
2 sdt air jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ayam hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Panggang ayam di atas bara api, setelah matang, memarkan, sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu tumbuk bersama serai, daun jeruk, jahe dan daun pandan hingga harum. Masukkan KECAP BANGO rasa manis, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap.
4. Setelah matang, masukkan air jeruk limau, aduk rata, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk : 6 orang

AYAM SUWIR PEDES

BAHAN:

2 dada ayam, rebus matang, suwir kasar
350 ml santan kental dari 1 butir kelapa
5 lembar daun jeruk
2 batang serai memarkan
1 cm lengkuas memarkan
2 lembar daun salam
1 sdm air asem jawa
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
4 sdm minyak goreng
Haluskan :
10 buah cabai merah
10 siung bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm gula jwa, sisir
2 cm kencur
1 sdt terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Ayam setelah direbus, suwir-suwir dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum masukkan santan, ayam suwir, daun jeruk, serai, lengkuas, salam, air asam, garam dan merica. Masak hingga bumbu mengering, angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi bungkus.

Untuk : 8 orang

AYAM UDANG ASAM MANIS

BAHAN:

1 dada ayam, haluskan
150 gram udang, haluskan
50 gram tepung sagu
1 butir telur
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
2 sdt ROYCO rasa ayam
3 siung bawang putih, cincang halus, tumis
1 buah nanas, potong menurut selera
100 gram kapri
Minyak goreng secukupnya

SAUS:

250 ml sari jeruk manis
3 sdm saus tomat
3 cm jahe, memarkan
1 sdm gula pasir
1 sdm cuka
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Bola ayam udang: campur ayam dan udang, aduk rata. Tambahkan dengan tepung sagu, telur, garam, merica, dan ROYCO rasa ayam, aduk rata. Tambahkan tumisan bawang putih, aduk rata. P
2. anaskan minyak, ambil adonan sesendok-sendok, bentuk bola dan goreng hingga cokelat keemasan, angkat, sisihkan.
3. Saus: campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula, dan cuka masak, didihkan. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, masak hingga mengental, tambahkan nanas, wortel, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan piring, taruh bola ayam udang, tuangkan saus dan isiannya.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

BUBUR KUAH SAMBAL UDANG

BAHAN:

150 gr beras
900 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan
3 lembar daun salam
1 sdt garam

Sambal udang:

2 sdm minyak goreng
350 gr udang sedang
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
300 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm gula merah, sisir
2 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng

Haluskan:

7 cabai merah besar
3 cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdm ebi, rendam air panas

Taburan: bawang goreng dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Bubur: masak beras bersama santan, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan udang, daun jeruk, dan serai, aduk rata. Tambahkan santan dan masak hingga kuah mengental, angkat.
3. Penyajian: siapkan piring, tuangkan bubur, beri sambal udang atasnya, taburi dengan bawang goreng dan beri daun kemangi.

Untuk: 8 orang

CANAPE TELUR HATI SAPI

BAHAN:

5 iris roti tawar, potong menurut selera
daun selada

Haluskan dan aduk rata

4 butir telur rebus, pisahkan putih dan kuningnya

1 sdm margarine, lelehkan

1 kaleng hati sapi/liverpaste

1 sdt Peterseli cincang

1 sdt mustard

Hiasan : Peterseli dan irisan tomat

CARA MEMBUAT:

1. Roti tawar, potong menurut selera, dan taruh daun selada di atasnya, sisihkan.
2. Haluskan kuning telur, dengan margarine cair, tambahkan pasta hati sapi, Peterseli dan mustard aduk rata hingga halus.
3. Masukkan ke dalam kantong plastik yang telah diberi tube hias bentuk bintang.
4. Semprotkan adonan ke atas roti dan hias dengan Peterseli cincang dan irisan tomat.
5. Segera sajikan.

Untuk : 4 orang

CHIK SPONGE ROLL

BAHAN:

5 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt cake emulsifier
80 gram tepung terigu
1/2 sdt baking powder
100 gram margarine, lelehkan

Isian :

1 sdm margarine
3 siung bawang merah, iris
50 gram tepung terigu
250 ml susu cair
1 sdt garam, 1/4 sdt merica bubuk dan 1/2 sdt pala bubuk
1 sdm gula pasir
1/2 dada ayam matang, potong dadu kecil
2 sdm kacang polong
1 batang seledri, iris dan 1/2 batang dan bawang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven dengan temperatur 175 derajat celcius, siapkan loyang. olesi dengan margarine dan taburi dengan tepung terigu. Sisihkan.
2. Isi : Panaskan margarine, tumis bawang merah hingga harum, masukan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata dan masak hingga mengental, tambahkan potongan ayam, kacang polong, seledri daun bawang.
3. Margarine lelehkan dan setelah agak dingin campur dengan tepung terigu, aduk rata, sisihkan.
4. Kocok telur bersama gula dan cake emulsifier hingga mengembang dan lembut, masukan adonan margarine dan tepung, aduk rata, tambahkan baking powder, aduk rata.
5. Tuangkan kedalam loyang dan panggang selama 15 menit hingga berwarna coklat keemasan, angkat.
6. Setelah matang selagi panas balik diatas kertas dan gulung bersama kertas rotinya.
7. Buka gulungan kue dan isi dengan isian dan gulung kembali, simpan dalam lemari pendingin.

Untuk : 12 potong

CUMI ISI PANIR GORENG

BAHAN:

3 buah cumi utuh, sisihkan kepalanya
1 butir telur
100 gram tepung panir
minyak goreng secukupnya

ISI:

150 gram udang, haluskan
100 gram cumi, haluskan
5 butir bawang merah, cincang lalu tumis
1 butir telur
3 sdm tepung sagu
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, 2 sdt gula pasir
1 sdm ROYCO rasa ayam
1 sdt seledri cincang

CARA MEMBUAT:

1. Buang kepala dan kulit cumi, cuci bersih, tiriskan.
2. Isi: campur udang, cumi, tumisan bawang merah, telur, tepung sagu, garam, merica, gula, dan ROYCO rasa ayam. Tambahkan seledri cincang, aduk rata.
3. Ambil satu cumi, isi dengan isian, semat ujungnya dengan lidi, lalu kukus selama 30 menit, angkat, dinginkan.
4. Setelah dingin celupkan ke dalam telur lalu lumuri tepung roti. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit. P
5. anaskan minyak, goreng hingga matang, angkat. Potong menurut selera. Sajikan hangat dengan saus sambal dan mayones.

Untuk: 4 orang

DAGING BUMBU MANIS

BAHAN:

300 gram daging sapi has dalam, potong 2 x 1 cm
1/2 butir kelapa setengah tua, parut memanjang, sangrai, haluskan
8 sdm kecap manis
1 sdm air asem jawa
2 sdm minyak goreng
250 ml air
Haluskan :
3 cabai merah besar
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur bumbu halus dengan kelapa sangrai, kecap manis dan potongan daging sapi, aduk rata.
2. Diamkan selama 30 menit.
3. Panaskan minyak goreng, masukkan daging dan rendamannya, masak hingga daging berubah warna, tambahkan air dan masak hingga kuah mengering dan daging lunak.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi bungkus.

Untuk : 8 orang

DAGING IRIS MANIS

BAHAN:

300 gram daging iris has luar (sukiyaki)
5 sdm kecap manis
2 sdm minyak wijen
1 sdm minyak goreng
1 sdm madu
1 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
1 sdm biji wijen putih
3 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombay, iris

CARA MEMBUAT:

1. Campur kecap manis dengan minyak wijen, minyak goreng, madu, garam, merica dan bawang putih, aduk rata, masukkan irisan daging, aduk rata dan diamkan selama 30 menit. P
2. anaskan wajan masukkan daging dan rendamannya bila telah setengah matang, masukkan bawang bombay dan masak terus hingga daging matang, angkat.
3. Sajikan dengan nasi putih hangat.

Untuk : 2 orang