

Selera "Santai di Waroeng"

KALIO AYAM

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 1 sdt garam dan 1 sdm air jeruk nipis
- 1 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 liter santan dari 2 butir kelapa

Haluskan:

- 16 cabai merah besar
- 12 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 2 cm jahe
- 3 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, masukkan daun kunyit, daun jeruk, serai, dan lengkuas, masak sampai harum. Masukkan ayam, masak sampai ayam berubah warna.
3. Masukkan santan, masak sampai ayam lunak, kuah mengental, dan berminyak, angkat. Sajikan hangat.
4. Catatan: bila ayam telah habis dan masih tersisa kuahnya, tambahkan potongan nangka muda yang telah direbus, irisan kol, dan kacang panjang. Masak hingga sayuran lunak. Sayur ini dikenal sebagai kapau.

Untuk: 6 orang

Selera "Santai di Waroeng"

IKAN BAKAR SAMBAL DABU-DABU

BAHAN:

1 ekor ikan tongkol berat 500 gr
4 sdm air jeruk nipis dan 1 sdm garam
Rendaman:
6 siung bawang putih, haluskan
6 siung kemiri, sangrai, haluskan
4 cm kunyit, bakar, haluskan
1 sdm kaldu bubuk rasa ayam
1/2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
2 sdm minyak goreng

Sambal dabu-dabu:

15 buah cabai rawit merah, iris tipis
2 buah cabai merah besar, iris
8 butir bawang merah, iris
6 buah tomat sayur, iris
4 sdm air jeruk nipis
1/2 sdt garam
2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan, buang isi perutnya, lalu cuci. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Rendaman: campur bawang putih, kemiri, kunyit, kaldu bubuk rasa ayam, garam, merica, dan minyak goreng. Lumuri ikan dengan bumbu rendaman lalu diamkan selama 30 menit.
3. Panggang ikan di atas bara api atau oven hingga matang, angkat.
4. Sambal dabu-dabu, campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
5. Sajikan ikan bakar dengan sambal dabu-dabu.

Untuk: 4 orang

Selera "Santai di Waroeng"

NASI UDUK

BAHAN :

300 gram beras putih

400 ml santan dari 1 butir kelapa

2 buah bunga pala

6 biji cengkih

5 cm kayu manis

1 biji pala memarkan

3 cm lengkuas memarkan

2 batang serai memarkan

2 cm jahe memarkan

Pelengkap : sambel kacang: 150 gram kacang tanah goreng, haluskan, 10 cabai rawit merah, haluskan, 2 sdm cuka masak, garam dan bumbu penyedap secukupnya, didihkan hingga mengental.

Bumbu kacang : 250 gram kacang tanah goreng dan haluskan 1 sdt garam dan 2 sdm gula merah dan air sisa merebus ayam, didihkan hingga mengental.

Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Beras putih cuci bersih rendam selama 30 menit, tiriskan dan kukus selama 30 menit, angkat.
2. Sementara didihkan santan, masukkan bunga pala, cengkih, kayu manis, pala, lengkuas, serai dan jahe. Masak hingga santan harum saring.
3. Campur beras yang dikukus dengan santan panas tanpa api "ARON DARAT" aduk rata hingga seluruh santan dihisap beras.
4. Kukus selama 30 menit hingga 1 jam, hingga nasi lunak, angkat.
5. Sajikan hangat dengan sambel kacang, bawang goreng dan aneka gorengan ayam, empal, usus, tahu tempe dan sate udang.

Untuk : 6 orang

Selera "Santai di Waroeng"

LOTEK

BAHAN:

10 lonjor kacang panjang,potong-potong
1 buah labu siam,rebus matang
1 ikat kangkung, siangi
50 gram touge,seduh air panas, tiriskan
100 gram nangka muda, potong-potong
100 gram tempe ,goreng
2 buah tahu ukuran sedang goreng

Bumbu/Saus

250 gram kacang tanah,goreng
3 buah cabe merah besar,rebus
5 buah cabe rawit merah,rebus
3 cm kencur
1/2 sdt garam
1 sdm gula merah sisir
2 sdm air asam jawa
100 ml air hangat

Taburan:

Bawang goreng dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sayuran hingga matang,tiriskan.
2. Bumbu/saus:siapkan cobek batu,haluskan cabe merah,cabe rawit,kencur, garam,dan gula merah,tambahkan kacang tanah,haluskan ,aduk rata.masukan air asam jawa dan air,aduk rata.masukan sepotong nangka yang telah direbus,aduk rata.
3. Penyajian:campur sayuran dengan bumbu,tempe,dan tahu goreng, aduk rata. Tata dalam piring, taburi dengan bawang goreng dan kerupuk merah. sajikan segera.

Untuk:4-6 orang

Selera "Santai di Waroeng"

KAREDOK

BAHAN:

Bumbu Saus:

250 gram kacang tanah,goreng,haluskan

6 buah cabai rawit merah rebus

6 buah cabai merah besar rebus

5 cm kencur

3 siung bawang putih

1 sdm gula merah sisir

1 sdt garam

1 jeruk limau,peras airnya

1 sdm cuka masak

150 ml air matang

150 gram oncom,bakar

Sayuran:

5 lonjor kacang panjang,iris halus

2 lembar kol,iris halus

3 terong lalap,potong dadu kecil

1 buah ketimun,iris

50 gram taoge, siangi,rebus sebentar

50 kemangi

Pelengkap:

Kerupuk merah/sagu

CARA MEMBUAT:

1. Bumbu/saus: haluskan kacang tanah bersama cabai merah besar,cabai rawit,bawang putih,gula merah,dan garam,aduk rata. Tambahkan air,oncom remas, masukan kedalam bumbu,beri air jeruk limau,aduk rata.
2. Penyajian: cuci bersih sayuran,iris lalu masukan ke dalam bumbu,aduk rata,tambahkan kemangi,aduk rata,sajikan.

Untuk:4 orang

Selera "Santai di Waroeng"

KETOPRAK

BAHAN:

5 buah tahu putih ukuran 6x6x2 cm

50 gram bihun, rendam air dingin hingga lunak, tiriskan

250 gram taoge, siangi cuci bersih dan seduh dengan air panas, angkat.

4 buah ketupat

Saus:

250 gram kacang tanah, goreng, haluskan

6 siung bawang putih

5 buah cabai rawit merah, goreng sebentar

100 ml air hangat

1 sdt garam

kecap manis secukupnya

Pelengkap: bawang goreng, irisan seledri, dan kerupuk merah.

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tahu setengah matang, angkat tiriskan, potong menurut selera
2. Saus: haluskan bawang putih bersama cabai rawit dan garam. Rambahkan kacang, air dan kecap manis, haluskan, aduk rata sisihkan.
3. Siapkan piring, tata ketupat, bihun, taoge dan tahu tuangkan saus diberi kecap manis. Taburi bawang goreng, irisan seledri dan kerupuk merah. Sajikan segera.

Untuk: 6 orang

Selera "Santai di Waroeng"

KETUPAT SAYUR BETAWI

BAHAN:

2 sdm minyak goreng
500 gram pepaya muda, kupas, potong bentuk korek api
10 lonjor kacang panjang, potong 3 cm
3 sdm ebi kering
1,5 liter santan dari 2 butir kelapa
2 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 sdm kaldu bubuk rasa ayam

Haluskan :

7 cabai merah besar
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi goreng
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
Pelengkap : ketupat, bawang goreng dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ebi, santan, serai, lengkuas, daun salam, didihkan.
2. Setelah mendidih masukkan pepaya muda, masak hingga lunak, tambahkan kacang panjang, dan kaldu bubuk rasa ayam. Masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk isi dengan ketupat sayur lodeh, taburi dengan bawang goreng dan kerupuk.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 8 orang

Selera "Santai di Waroeng"

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 baker
- 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 unkep dapat dipergunakan untuk mengunkep tahu dan tempe, untuk ati ampla, 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.

Selera "Santai di Waroeng"

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.

Selera "Santai di Waroeng"

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

Selera "Santai di Waroeng"

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.
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

Selera "Santai di Waroeng"

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.
2. 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

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

Selera "Santai di Waroeng"

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.
4. Masukkan kaldu sisa merebus dan kaldu bubuk, didihkan sampai kuah menyusut. Tambahkan irisan tomat dan air jeruk nipis, masak sebentar, angkat.
5. Penyajian: tata daging panggang dalam piring, tuangkan sambalnya dan segera sajikan.

Untuk: 4 orang

Selera "Santai di Waroeng"

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

Selera "Santai di Waroeng"

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

Selera "Santai di Waroeng"

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

Selera "Santai di Waroeng"

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

Selera "Santai di Waroeng"

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

Selera "Santai di Waroeng"

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