

GULAI REBUNG TUNJANG



Bahan :

- 750 gram tunjang/kikil sapi
- 2 lembar daun kunyit
- 2 biji pala
- 4 batang serai, memarkan
- 8 lembar daun jeruk
- 4 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 300 gram rebung, iris tipis rebus dengan air kelapa
- 8 lonjor kacang panjang, potong-potong
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 2 buah asam kandis
- 2 sdt ROYCO bumbu pelezat serbaguna (rasa sapi)
- 4 sdm minyak goreng

Haluskan :

- 5 cabai merah besar
- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 6 butir kemiri sangrai
- 2 cm lengkuas
- Pelengkap : bawang goreng

Cara membuat :

1. Tunjang/kikil sapi, potong-potong dan rebus bersama daun kunyit, pala serai, daun jeruk, jahe dan pala hingga lunak, tiriskan.
2. Rebung, iris tipis dan rebus dengan air kelapa agar mempunyai aroma yang prima.
3. Panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan tunjang, daun kunyit, serai, jahe, santan dan asam kandis dan ROYCO, masak hingga kuah mengental dan berminyak, masukkan rebung dan kacang panjang, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

Untuk : 6 orang

RENDANG PARU



Bahan :

- 750 gram paru yang telah direbus, potong dadu 2 cm
- 1,5 liter santan kental dari 4 butir kelapa
- 200 gram bumbu rendang basah/siap beli
- 1 potong asam kandis
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 4 lembar daun salam
- 1 lembar daun kunyit
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap manis BANGO
- 1 sdt bumbu pelezat serbaguna

Cara membuat :

1. Paru yang telah direbus potong dadu 2 cm.
2. Siapkan wajan campur bumbu rendang, asam kandis, lengkuas, serai, daun jeruk, salam dan kunyit, didihkan.
3. Setelah mendidih, masukkan garam, merica, kecap manis BANGO dan bumbu pelezat serbaguna rasa sapi, kecilkan api masukkan potongan paru, masak terus hingga kuah mengering dan berminyak dan paru berwarna lebih gelap, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap ketupat.

Untuk : 6 orang

BISTIK LIDAH



Bahan :

- 1 lidah sapi, bersihkan dan rebus matang
- 2 sdm margarin
- 7 siung bawang merah iris
- 750 ml air
- 8 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdt garam dan 1 sdt lada bubuk
- 1 biji pala memarkan
- 7 biji cengkih dan 3 cm kayu manis
- 2 tomatm, potong menurut selera
- Pelengkap : kentang goreng dan setup sayuran

Cara membuat :

1. Lidah sapi setelah dicuci bersih, celupkan dalam air mendidih selama 2 menit, angkat dan kerok kulitnya, cuci bersih kembali dan rebus hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum, masukkan lidah utuh, tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, merica, pala, cengkih dan kayu manis, aduk rata, masukkan air dan masak hingga bumbu meresap kedalam lidah dan kuah mengental.
3. Penyajian : potong lidah menurut selera, siapkan pinggan tata kentang goreng dan setup sayuran, taruh lidah dan sausnya.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 6 orang

AYAM GORENG RENYAH



Bahan :

- 1 ekor ayam, potong 20 bagian
- 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
- Adonan pencelup :
 - 2 putih telur
 - 6 sdm susu cair
- Lapisan tepung :
 - 350 gram tepung terigu
 - 75 gram tepung sagu
 - 2 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
 - 1 sdm ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam
 - 1 sdt cabai bubuk
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara membuat :

1. Ayam cuci bersih, tiriskan dan lumuri dengan garam dan merica bubuk, remas dan diamkan selama 15 menit.
2. Pencelup : putih telur campur dengan susu cair, aduk rata.
3. Lapisan tepung : campur tepung terigu dengan sagu, garam, merica, ROYCO dan cabai bubuk, aduk rata.
4. Panaskan minyak goreng, ayam celupkan ke adonan telur, angkat dan lumuri dengan tepung berbumbu, remas-remas hingga tepung rata ke seluruh bagian ayam, dan goreng hingga matang kecoklatan, angkat.
5. Sajikan dengan kentang goreng dan saus cabai botolan.

Untuk : 4 orang

SAMBAL GORENG HATI AYAM



BAHAN:

12 buah hati ayam, cuci bersih, tiriskan
50 gram kapri
1 buah cabai merah, iris tipis serong
500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
250 ml santan dari 1/2 butir kelapa
4 lembar daun jeruk, 2 lembar daun salam, dan 2 batang serai, memarkan
1 sdm air asam jawa
8 sdm KECAP BANGO rasa manis
Minyak goreng secukupnya

BUMBU HALUS:

10 buah cabai merah
10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis cabai merah sebentar, angkat.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan hati ayam, daun jeruk, daun salam, serai, dan air asam jawa. Tambahkan santan encer, didihkan.
3. Tambahkan santan kental dan KECAP BANGO rasa manis, masak hingga kelihatan berminyak, masukkan kapri, aduk rata, angkat.
4. Sajikan sebagai pe lengkap nasi langgi, taburi dengan irisan cabai merah goreng.

Untuk: 6 orang

NASI AYAM



Bahan :

1 buah tahu kuning, takwa, potong dadu kecil dan goreng
4 butir telur ayam rebus matang dan goreng
1 dada ayam rebus dengan 1,5 liter air, 1 batang daun bawang dan 1 batang seledri setelah matang, potong dadu kecil

Kuah ayam :

2 sdm minyak goreng
5 siung bawang putih, cincang halus
1 liter kaldu
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
2 sdm air

Pelengkap :

Perkedel udang : 200 gram udang haluskan campur 1 butir telur, 2 sdm tepung maizena, 1 sdt garam dan 1/4 sdt merica bubuk
2 sdm irisan daun bawang, 2 sdm irisan seledri, bawang goreng
Sambal dan nasi putih secukupnya

Cara membuat :

1. Kuah ayam, panaskan minyak tumis bawang putih hingga harum, masukkan ke dalam kaldu, didihkan tambahkan garam, merica dan ROYCO cair, setelah mendidih, angkat.
2. Perkedel udang : campur udang yang telah dihaluskan dengan telur, maizena, garam dan merica bubuk, cetak sesendok-sesendok, goreng hingga matang, angkat dan iris.
3. Siapkan mangkuk isi dengan nasi, beri isian potongan ayam, tahu takwa goreng, perkedel udang, potongan telur, tuangkan kuahnya, taburi dengan daun bawang, seledri dan bawang goreng.
4. Sajikan hangat dengan sambal rebus.

Untuk : 8 orang

AYAM BUNGKUS SAUS MENTEGA



Bahan :

2 dada ayam tanpa tulang, potong dua memarkan
minyak goreng secukupnya

Lapisan tepung :

150 gram tepung terigu

1 butir telur ayam

50 ml air

1/2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk

1 sdt ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam

1/2 sdt baking powder

Saus mentega :

2 sdm margarin

1/2 bawang bombay, iris

2 siung bawang putih, memarkan

3 sdm kecap manis

1 sdm kecap inggris

50 ml air

1/2 sdt ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam

3 sdm kacang polong beku

Pelengkap : kentang goreng

Cara membuat :

1. Lapisan tepung : campur tepung terigu dengan telur, air, garam, merica dan ROYCO dan baking powder, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ayam setelah dimemarkan, celupkan ke dalam lapisan tepung, angkat dan goreng hingga kecoklatan, angkat.
3. Saus : panaskan margarin dan minyak sisa menggoreng 2 sdm, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan kecap manis, saus inggris, air dan ROYCO dan didihkan. Setelah mendidih tambahkan kacang polong, masak sebentar dan angkat.
4. Siapkan piringan tata ayam, potong-potong, tuangkan saus di atasnya, lengkapi dengan kentang goreng.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

MI GORENG PEDAS



Bahan :

saus 3 rasa
3 sdm kecap ikan
6 sdm air asam pekat
5 sdm gula merah, sisir
mi goreng :
2 sdm minyak goreng
1 buah tahu takwa, potong kecil-kecil
3 siung bawang putih, cincang
200 gram udang, buang kulit sisakan ekornya, belah punggungnya
50 gram udang kering/ebi cincang
300 gram kwetiau Bangkok
100 ml air
50 gram kacang tanah, sangrai, cincang
2 sdt cabai bubuk
50 gram taoge, siangi cuci bersih
50 gram kucai, potong 3 cm
2 sdm ROYCO cair

Cara membuat :

1. Saus : 3 rasa : 50 gram asam jawa campur dengan 8 sdm air, remas-remas dan saring, tambahkan kecap ikan dan gula merah, masak hingga mendidih dan gula larut, angkat.
2. Panaskan minyak goreng, masukkan tahu, aduk rata, tambahkan bawang putih dan masak hingga harum.
3. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna, masukkan kwetiau dan air, masak hingga kwetiau lunak.
4. Masukkan saus 3 rasa, kacang, ebi, cabai bubuk dan ROYCO cair, aduk rata, tambahkan kucai dan taoge, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 3 orang

SUP BENING SEAFOOD



Bahan :

- 1 1/4 liter air
- 1 sdm ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam
- 2,5 cm lengkuas, iris dan memarkan
- 3 batang serai, iris serong bagian putihnya saja
- 2 batang akar daun ketumbar, potong memarkan
- 5 lembar daun jeruk purut, hilangkan tulang daun yang keras, dan cabik-cabik
- 15=20 cabai rawit, memarkan
- 600 gram udang, kupas dan belah punggungnya
- 250 gram cumi, potong menurut selera
- 300 gram jamur segar, potong-potong
- 7 sdm kecap ikan
- 5 sdm air jeruk nipis
- Taburan : 2 batang daun ketumbar

Cara membuat :

1. Didihkan air, tambahkan ROYCO, tambahkan lengkuas, serai, akar daun ketumbar, daun jeruk purut, dan cabai rawit, tambahkan udang, cumi dan potongan jamur.
2. Setelah mendidih kembali masukkan kecap ikan, aduk rata, tambahkan air, jeruk nipis dan daun ketumbar.
3. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

MI GODOG GANDUL

Bahan :

250 gram mi telur basah
2 lembar kol
1 batang daun bawang, iris
1 batang seledri, iris
2 butir telur ayam, kocok lepas
2 sdm minyak goreng
500 ml air
1 sdm ROYCO kaldu bubuk rasa ayam

Haluskan :

5 butir kemiri sangrai
5 siung bawang putih
1 sdm udang ebi
1/2 sdm garam dan 1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap : ayam goreng suwir, bawang goreng dan acar mentimun dan cabai rawit dan kerupuk

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan telur, buat orak-arik, tambahkan air didihkan setelah mendidih masukkan kol, daun bawang iris dan mi dan ROYCO, masak hingga sayuran matang.
2. Taruh dalam mangkuk, beri ayam goreng suwir dan bawang goreng. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai rawit.

Untuk : 2 orang

GULAI AYAM SAYURAN



Bahan :

- 1 ekor ayam, potong 20 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis dan 1/2 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas
- 3 lembar daun jeruk
- 250 gram nangka muda, potong-potong rebus matang
- 5 lonjor kacang panjang, potong-potong
- 3 lembar kol iris
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdm bumbu pelezat serba guna rasa ayam

Haluskan :

- 5 cabai merah besar
- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat :

1. Ayam cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, bumbu halus hingga harum, masukkan ayam, salam, lengkuas dan daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna, masukkan santan encer, masak hingga ayam matang dan kuah menyusut, tambahkan nangka muda, kacang panjang, kol, santan kental dan bumbu pelezat serba guna rasa ayam, masak sebentar angkat.
3. Sajikan dengan nasi.

Untuk : 6 orang

AYAM BAKAR PEDAS



Bahan :

- 1 ekor ayam berat 900 gram, potong 4 bagian
- 2 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 6 batang serai memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe memarkan
- 3 sdm air asam jawa pekat
- 10 sdm kecap manis BANGO
- 200 ml air
- 2 sdm minyak goreng
- 150 gram cabai giling

Haluskan :

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar sangrai
- 1 sdt jintan sangrai
- Pelengkap : sambal bajak dan lalap sayuran

Cara membuat :

1. Ayam cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis cabai giling dan bumbu halus hingga harum, masukkan ayam, serai, daun jeruk dan jahe, masak hingga ayam berubah warna, masukkan kecap manis BANGO dan air, masak hingga ayam lunak dan kuah mengental, angkat.
3. Panggang ayam diatas bara api atau oven hingga mengering, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih dan lalap sayuran.

Untuk : 4 orang

NASI KUNING KOMPLIT



Bahan :

- 2 sdm minyak goreng/minyak samin
- 1 buah bawang Bombay, potong-potong
- 500 gram beras putih
- 5 cm kunyit, parut atau 1 sdt kunyit bubuk
- 1 ekor ayam potong 20 bagian
- 3 batang wortel, potong dadu
- 5 cm kayu manis
- 1 biji pala memarkan
- 2 biji peka
- 3 batang serai memarkan
- 5 cm jahe memarkan
- 1 liter air panas
- 1 sdm ROYCO bumbu pelezat rasa ayam

Haluskan :

- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 3 buah kapolaga
- 2 sdt garam dan 1 sdt merica butiran
- Taburan : bawang goreng

Cara membuat :

1. Beras rendam campur dengan kunyit parut dan diamkan selama 15 menit, cuci bersih dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluska bersama bawang bombay hingga harum, masukkan ayam, wortel, kayu manis, peka, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan beras, aduk rata, tambahkan air panas, ROYCO dan masak hingga menjadi nasi aron.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

Untuk : 8 orang

SATE MANIS



Bahan :

500 gram daging sapi has dalam, potong 2x1 cm
1/2 butir kelapa setengah tua, parut memanjang sangrai, haluskan
8 sdm kecap manis BANGO

Haluskan :

3 cabai merah besar
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdm asem jawa
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
3 sdm minyak goreng

Cara membuat :

1. Campur bumbu halus dengan kelapa sangrai halus, kecap manis BANGO dan minyak goreng, aduk rata.
2. Masukkan potongan daging sapi, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
3. Ambil tusukan sate, tusuk 4-5 potong daging.
4. Panggang diatas bara api hingga matang.
5. Sajikan sebagai pelengkap Nasi Kuning Komplit.

Untuk : 8 orang