



SOTO PEKALONGAN

Bahan :

750 gram daging sandung lamur
3 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
3 sdm taoco manis
2 sdm kecap manis
1,5 liter air

Haluskan :

6 cabai merah besar
8 bawang merah
6 siung bawang putih
2 sdt garam dan 1 sdt merica butiran
3 cm kunyit bakar

Pelengkap : bawang goreng, irisan seledri, telur rebus dan emping goreng, air jeruk nipis.

Cara membuat :

1. Rebus daging dengan jahe, serai daun jeruk hingga lunak, angkat potong menurut selera, sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, potongan daging taoco dan kecap manis, aduk rata, masukkan kembali ke dalam kaldu dan masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk isi dengan soto lengkapi dengan irisan telur rebus, bawang goreng, irisan seledri dan emping goreng.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 6 orang



SOTO PADANG

BAHAN:

- 500 gr daging sapi
- 1 potong tulang sengkrel sapi
- 2 liter air
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 sdm bumbu soto padang basah siap pakai
- 1 sdt kaldu bubuk rasa sapi

Haluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 3 cm kunyit, bakar
- 3 sdm minyak goreng

Pelengkap:

- 100 gr soun, rendam hingga lunak, tiriskan
- Perkedel kentang, sambal rebus, irisan seledri, daun bawang, dan bawang goreng
- Paru goreng kering dan kerupuk merah
- Nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi dan tulang sengkrel hingga lunak, angkat dagingnya dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, dan bumbu siap pakai sampai harum. Masukkan ke dalam kaldu, didihkan. 3. Tambahkan kaldu bubuk, aduk rata, angkat.
3. Goreng daging sapi secara utuh sampai kecokelatan, angkat, lalu potong dadu, sisihkan.
4. Penyajian: siapkan mangkuk, isi dengan soun, potongan daging atau paru goreng, dan perkedel. Tuangkan kuahnya, taburi dengan bawang goreng, seledri, daun bawang, dan kerupuk merah. Lengkapi dengan sambal rebus.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang



SEMUR BETAWI

Bahan :

6 butir telur ayam rebus matang
3 buah kentang kupas potong menurut selera
6 buah tahu putih ukuran 6 cm
2 sdm minyak goreng
6 butir cengkih, 3 cm kulit kayu manis, 1/2 biji pala memarkan
10 sdm kecap manis
750 ml air

Haluskan :

7 siung bawang putih
2 siung bawang putih, 1 sdt garam dan 1/2 merica bubuk

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan air, kecap manis, cengkih, kayu manis dan pala didihkan.
2. Masukkan kentang, tahu, telur, masak hingga kuah menyusut dan berwarna gelap, angkat.



SAYUR LODEH BUMBU KUNING

Bahan :

- 2 sdm minyak goreng
- 150 gram daging sapi potong-potong
- 3 lembar daun salam dan 3 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan encer dari 1/2 butir kelapa
- 250 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
- 2 batang wortel potong menurut selera
- 3 buah kentang potong menurut selera
- 10 buncis potong menurut selera
- 4 lembar kol potong-potong
- 1 buah tomat potong-potong
- 12 sdt kaldu bubuk rasa ayam

Haluskan :

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cabai merah besar
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
- Taburan : bawang goreng

Cara membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingg harum, masukkan daging sapi, daun salam, lengkuas dan santan encer, didihkan masak hingga daging lunak.
2. Masukkan kentang masak hingga matang, tambahkan wortel, buncis, kol dan kaldu bubuk rasa ayam, masak hingga sayuran matang dan kuah menyusut. Masukkan irisan tomat angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng.

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



SOTO KUDUS

Bahan :

- 1 Ekor ayam
- 2 Liter air
- 4 Cm jahe, memarkan
- 12 Siung bawang merah, iris halus
- 5 Butir telur ayam, rebus
- 100 gram taoge, eduh dengan iar panas
- 6 sdm daun seledri, iris
- 2 sdm minyak goreng
- 3 sdm kecap rasa manis

Bumbu halus :

- 8 siung bawang putih
 - 1 sdt jintan, sangrai
 - 1 sdt ketumbar, sangrai
 - 8 buah kemiri, sangrai
 - 2 cm kunyit, bakar
 - 1 sdt garam dan 1/2 sdt meria bubuk
- sambal kecap : 8 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih tumis sebentar dan haluskan, campur dengan 100 ml kecap manis.

Cara membuat :

1. Rebus ayam, masukan jahe dan serai, masak hingga ayam lunak, angkat. sisihkan kuah kaldunya.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawangmerah dan bumbu halus hingga harum. Masukan ke dalam kaldu. tambahkan kecap manis lalu didihkan.
3. Suwir-suwir ayam, sisihkan.
4. Siapkan mangkuk, tata taoge, ayam siwir, dan telur rebus. Tuangkan kuah dalam mangkuk, taburi dengan irisan daun seledri.
5. Sajikan soto dengan sambal kecap.

Untuk : 8 orang



SOTO BANDUNG

Bahan :

750 gram daging sapi sandung lamur
2 liter air
250 gram kacang kedelai
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 sdm kecap manis
1 buah lobak iris tipis
2 sdm kaldu rasa sapi

Bumbu halus :

10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
Pelengkap : irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng dan sambal rebus.

Cara membuat :

1. Rendam kedelai selama 1 jam, tiriskan. Panaskan minyak, goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Rebuskan daging hingga lunak. Ambil daging dan potong menurut selera.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan kedalam kaldu hingga, didihkan kembali. masukkan daging dan irisan lobak, kaldu rasa sapi, dan kecap. Masak sebentar, angkat.
4. Sajikan soto hangat, taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, kedelai goreng, dan sambal rebus.

Untuk : 6 orang

SOTO SOKARAJA

Bahan :

- 1 Kg daging sapi
- 2 Liter air
- 100 Gram soun, rendam air dingin, tiriskan.
- 100 Gram taoge pendek, cuci bersih
- 150 Gram kedelai, rendam air hingga lunak lalu goreng.
- 3 Cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 Cm lengkuas, memarkan
- 3 Sdm kecap manis

Haluskan :

- 7 butir bawang merah, 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit, bakar
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap:

Irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng, dan kerupuk

Sambal soto:

150 gram kacang tanah, goreng, lalu haluskan. Haluskan : 7 buah cbei rawit merah, 3 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdm gula merah, dan 1 sdm air asam. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tambahkan air 250 ml hingga menjadi sambal yang kental, angkat.

Cara membuat :

1. Rebus daging hingga setengah matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukan kedalam kaldu tambahkan jahe, serai, lengkuas dan kecap manis. masak hingga daging lunak dan bumbu merata, angkat. potong-potong dagingl, sisihkan.
3. Panyajian : Siapkan mangkuk, isi dengan soun, tauge pendek dan kuah soto. Taburi irisan daun bawang, seldri, bawang goreng, kedelai goreng, dan sambal soto.
4. Sajikan hangat dengan lontong atau nasi.

Untuk : 8 orang

Selera "Santai di Waroeng 2"



TEMPE TAHU BACEM

Bahan :

300 gram tempe, potong menurut selera
6 buah tahu, ukuran 6 cm, potong 2 bagian
5 lembar daun salam
3 cm lengkuas
2 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
1 batang serai
50 gram gula merah, sisir
2 sdm air asem jawa
1 liter air kelapa

Haluskan :

7 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt garam dan 1 sdt merica butiran
Minyak untuk menggoreng
Pelengkap : cabai rawit hijau

Cara membuat :

1. Siapkan wajan, taruh tahu, tempe, salam, lengkuas, daun jeruk, salam, serai, gula merah, air asem jawa, air kelapa dan bumbu halus.
2. Masak dengan api sedang hingga kuah menyusut dan bumbu merata, angkat.
3. Panaskan minyak goreng, tahu, tempe sebentar saja.
4. Sajikan dengan cabai rawit hijau.

Untuk : 6 orang



URAP DAUN MENGKUDU

Bahan :

- 10 lembar daun mengkudu muda
 - 1 ikat bayam, siangi dan cuci bersih
 - 1 ikat kacang panjang, potong 3 cm
 - 150 gram kol, iris cuci bersih
 - 2 batang wortel, potong bentuk korek api rebus
 - 50 gram taoge, siangi
 - 1/2 butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
- Haluskan :
- 8 siung bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 2 cabai merah besar
 - 2 cm kencur
 - 1 sdt terasi bakar
 - 1 sdt garam
 - 1 sdm gula pasir
 - 3 lembar daun jeruk, iris halus

Cara membuat :

1. Daun mengkudu cuci bersih, iris, remas dengan sedikit garam, cuci bersih kembali, tiriskan dan rebus hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dengan kelapa dan daun jeruk, aduk rata dan siangi hingga matang, angkat dinginkan.
3. Sayuran lainnya cuci bersih dan rebus matang, tiriskan. Campur sayuran dan bumbu matang, aduk rata.
4. Segera sajikan.

Untuk : 6 orang



LAKSA AYAM

Bahan :

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 100 gram bihun, rendam air dingin
- 50 gram taoge, siangi seduh air panas
- 2 butir telur, rebus matang
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai memarkan
- 3 cm jahe memarkan
- 3 cm lengkuas memarkan
- 500 ml santan encer dari 1/2 butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam

Haluskan :

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri sangrai
- 5 cm kunyit bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai

Pelengkap : bihun, irisan seledri, daun bawang, bawang goreng dan emping secukupnya

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe dan lengkuas, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan encer, dan ROYCO masak hingga ayam lunak.
2. Setelah ayam lunak, masukkan santan kental, masak sebentar, angkat ayam, tiriskan dan suwir-suwir.
3. Siapkan mangkuk, berisi irisan lontong secukupnya, bihun dan taoge, tuangkan kuahnya, taburi dengan irisan daun seledri, daun bawang, bawang goreng dan emping secukupnya.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 8 orang



OPOR AYAM DAN TELUR

Bahan :

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 8 butir telur ayam, rebus matang, kupas
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai memarkan
- 2 cm jahe memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 300 ml santan encer dari 1/2 butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Haluskan :

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar sangrai
- 3 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdt garam

Cara membuat :

1. ayam, cuci bersih lumuri dengan air jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ayam, salam, serai, jahe, daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan encer, masak hingga ayam lunak, tambahkan santan kental, air asam jawa dan telur, masak hingga bumbu mengental, angkat.
3. Ambil dada ayam dan suwir-suwir, telur potong dua bagian.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.

Untuk : 8 orang

Selera "Santai di Waroeng 2"



NASI LIWET

Bahan :

- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 1/2 sdt garam
- 2 sdt ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa ayam
- 8 lembar daun salam
- 500 gram beras putih, cuci bersih

Cara membuat :

1. Didihkan santan bersama garam, dan daun salam.
2. Setelah mendidih masukkan beras dan ROYCO masak hingga menjadi nasi aron.
3. Kukus nasi aron hingga matang selama 30 menit, angkat.

Untuk : 8 orang



SATE PADANG

Bahan :

- 350 gram hati sapi, rebus sebentar, potong dadu
- 1 lidah sapi, rebus matang, potong dadu
- 500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
- 3 batang serai memarkan
- 4 cm jahe memarkan
- 2 cm lengkuas memarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 4 lembar daun jeruk
- 500 ml air
- 50 gram tepung beras, larutkan dengan sedikit air

Haluskan :

- 8 cabai merah besar
 - 10 siung bawang merah
 - 6 siung bawang putih
 - 1 sdm ketumbar, sangrai
 - 1 sdt jintan, sangrai
 - 5 cm kunyit
 - 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
- Pelengkap : ketupat dan bawang goreng

Cara membuat :

1. Campur bumbu yang dihaluskan dengan hati sapi, daging sapi dan lidah sapi, diamkan selama 30 menit.
2. Masak daging bersma rendamannya, serai, jahe, lengkuas, daun kunyit dan daun jeruk hingga matang, angkat daging dan kuah kentalkan dengan larutan tepung beras hingga mengental, angkat.
3. Siapkan tusukan sate. Tusuk 4-5 potong daging dan panggang diatas bara api sebentar, angkat.
4. Siapkan pinggan beri ketupat dan sate, tuangkan sausnya, taburi dengan bawang goreng.

Untuk : 35 tusuk