

MANGGA BAKAR SEAFOOD



BAHAN :

Daging kepiting 500 gr
Udang kupas 500 gr
Mangga muda 1000 gr
Asparagus 1000 gr
Paprika Merah 300 gr
Kelapa parut 150 gr
Jamur hitam 150 gr
Daun ketumbar 50 gr
Ubi merah 2 kg
Daun kucai 50 gr
Beras 1 kg
Daun bawang 50 gr
Mangga pure 100 ml
Saus tomat 100 ml
Sampal hainan 50 ml
Lime juice 50 ml
Gula
Telur 5

CARA MEMBUAT :

1. Masak nasi hingga matang, kemudian masak menjadi nasi goreng jamur.
2. Kupas ubi merah, kemudian menjadi spiral panjang dengan menggunakan alat khusus, goreng menjadi bentuk keranjang.
3. Letakkan nasi goreng kedalam keranjang ubi.
4. Cincang udang dan daging kepiting. Campurkan dengan kelapa, mangga parut, daun ketumbar, jamur shitake dan bumbu dengan garam, merica, saus tiram, minyak wijen, jahe dan bawang putih
5. Bentuk bulat pipih kemudian panggang hingga matang.
6. Letakkan 3 buah diatas piring.
7. Tuangkan air, mangga pure, saus tomat, gula, lime juice dan garam kemudian masukkan paprika merah, asparagus, onion dan mangga muda.
8. Tuangkan saus diatas piring susun, mangga, perkedel dan nasi keranjang, hidangan siap disajikan.

MANGGA UDANG SAUS SALAD



Bahan :

2 buah mangga harum manis kupas dipotong dadu
200 gr pepaya matang dipotong dadu
60 gr paprika merah dipotong dadu
100 gr kacang polong yang sudah matang
200 gr udang pancet direbus dan buang kulitnya
50 gr paprika hijau dipotong dadu
100 gr nelley mayonnaise atau 3 sendok makan
1 sendok teh garam
3 buah jeruk lemon peras dan ambil airnya

CARA MEMBUAT :

Campurkan semua bahan yang telah disiapkan aduk dengan mayonnaise hingga merata dan siap untuk dihidangkan.

Kumpulan Resep Serba Seafood

Hidangan Ramadhan-Lumpia Goreng Seafood



Bahan :

20 lembar kulit lumpia siap beli

Isi :

2 sdm margarine

2 siung bawang putih, cincang

150 gr udang cincang

150 gr cumi, iris dengan bentuk korek api

1 sdm saus tiram

1 sdt garam

1/2 sdt merica bubuk

1 sdm gula pasir

2 sdt bumbu penyedap rasa serba guna rasa ayam

1 sdt minyak wijen

1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air.
minyak untuk menggoreng.

Cara membuat :

1		Panaskan margarine, tumis bawang putih hingga harum, masukkan udang, cumi, dan daging kepiting lalu masak hingga udang berubah warna. Tambahkan saus tiram, garam, merica bubuk, gula pasir, bumbu penyedap rasa serba gunadan minyak wijen, aduk sampai rata. Kentalkan dengan maizena, masak sebentar, angkat.
2		Abil satu lembar kulit lumpia, bentangkan isi dengan isian dengan 1 sdm isian, gulung bentuk amplop.
3		Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan, angkat. Sajikan dengan sambal botolan.

Untuk : 6 Orang

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Serba Seafood

SUP TOMAT SEAFOOD



BAHAN :

3 buah tomat, blender
2 sdm margarine
1 buah bawang Bombay, potong-potong
3 siung bawang putih, cincang
2 lembar daun salam
1 liter air
2 batang wortel, potong dadu kecil
2 buah kentang, kupas potong dadu kecil
300 gram udang sedang, kupas sisakan ekornya
300 gram kerang hijau
300 gram kerang putih
250 gram daging ikan kakap
1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
Taburan : peterseli cincang

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan margarine, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan daun salam dan air, didihkan.
2. Masukkan wortel dan kentang, masak hingga matang.
3. Masukkan udang, kerang hijau, kerang putih, kakap, garam, merica dan gula pasir, masak hingga matang, tambahkan tomat yang telah dihaluskan, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang.

Untuk : 6 orang

SPAGHETTI KARE SEAFOOD



BAHAN :

250 gram spaghetti

Kuah :

2 sdm minyak goreng

2 batang serai, memarkan

6 lembar daun jeruk

4 cm jahe memarkan

750 ml santan dari 1 butir kelapa

1 batang kecombrang, iris

200 gram udang sedang

200 gram daging kakap, potong dadu

250 gram cumi, potong bentuk cincin

200 gram jamur kancing segar, belah dua

1 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk

2 sdm kecap ikan

2 sdm air jeruk nipis

50 gram bumbu kare basah

Haluskan :

8 buah cabai merah besar

6 siung bawang merah

4 siung bawang putih

Pelengkap : daun ketumbar

CARA MEMBUAT :

1. Spaghetti rebus matang, angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan bumbu kare, serai, daun jeruk dan jahe, aduk rata. Masukkan santan dan didihkan.
3. Masukkan kecombrang, udang, cumi dan kakap masak hingga matang, tambahkan jamur kancing, garam, kecap ikan dan air jeruk nipis. Angkat.
4. Siapkan mangkuk, taruh kwetiau, tuangkan kuah dan isiannya, beri daun ketumbar, sajikan hangat.

SELADA TELUR PUYUH DENGAN HOISIN DRESSING



Bahan dasar 1 :

- 10 pcs Telur puyuh rebus
- 15 pcs King prawn
- 100 gr Seafood giling
- 75 gr Culry endip
- 75 gr Water cress
- 75 gr Carrot
- 100 gr Kyuri
- 75 gr Yellow paprika
- 100 gr Red chili

Bahan Dasar 2 (Dressing) :

- 100 gr Pangko (Bread crumb)
- 1 pcs Egg
- 75 gr Flour
- 500 ml Oil

Cara Membuat :

- Campurkan seafood giling dengan lada dan garam
- Aduk hingga rata
- Lalu cetak satu persatu adonan dengan bentuk bulat dan masukkan telur puyuh ditengahnya
- Kocok telur lalu masukkan telur puyuh yang telah dilumuri seafood kedalam kocokan telur kemudian digulingkan diatas tepung roti lalu celupkan lagi kedalam kocokan telur dan gulingkan lagi dengan pangko (tepung roti)
- Panaskan minyak goreng lalu goreng adonan tersebut hingga berwarna kecoklatan
- Hias bahan selada dan letakkan telur puyuh ditengahnya lalu digarnish dengan kucai
- Siap sajikan

Kumpulan Resep Serba Seafood

Seafood Hormok



BUMBU HALUS:

10 buah cabai merah kering, buang bijinya, rendam hingga lunak
3 buah cabai merah segar
6 butir bawang merah,
3 siung bawang putih
1 cm lengkuas, 1 batang serai bagian putihnya
2 sdt parutan kulit jeruk purut
2 sdm akar daun ketumbar dan 5 cm temu kunci
1 sdt terasi matang
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk

ISI:

100 gram daun kemangi
150 gram ikan tenggiri, haluskan
500 ml santan kental
1 butir telur
2 sdm saus ikan
100 gram ikan kakap, potong dadu
100 gram cumi, potong bentuk cincin
100 gram kerang hijau
100 gram daging rajungan

Taburan: 2 buah cabai merah besar (iris), 3 batang daun ketumbar, 2 lembar daun jeruk (iris).

Saus penutup: 125 ml santan kental, 1/2 sdt garam, dan 2 sdt tepung beras, masak hingga mengental

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan daun pisang, potong bulat ukuran 7,5 cm, bentuk mangkuk.
2. Campur ikan tenggiri dengan bumbu halus, aduk rata. Masukkan santan, telur, dan saus ikan, aduk rata. Masukkan cumi, kerang hijau, dan daging rajungan, aduk rata.
3. Siapkan mangkuk daun pisang, isi dengan daun kemangi, tuangkan adonan isi 3/4 penuh, kukus selama 10 menit.
4. Saus penutup: masak semua bahan hingga mengental, angkat. Tuangkan di atas masakan, taburi dengan irisan cabai merah, daun ketumbar, dan daun jeruk. Kukus kembali selama 1 menit, angkat.

Untuk: 10 mangkok

Kumpulan Resep Serba Seafood

Pizza Seafood



Pizza Seafood

Bahan :

Dasar: 500 grm tepung terigu, ayak
1 sdt ragi instant
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml gula pasir
50 ml minyak selada

Olesan saus/asta tomat :

2 sdm minyak zaitun
5 sdm baeang bombay, cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat
6 buah tomat segar, buang bijinya dan cincang kasar
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, 1 sdm gula pasir
1 sdt oregano bubuk dan 1 sdt daun basil bubuk
50 ml air

Taburan :

140 gram ikan tuna matang
100 gram udang kupas, tumis sebentar
200 gram cumi, potong bentuk cincang, tumis sebentar
50 gram jamur kancing
2 buah tomat segar, iris,
1 buah paprika hijau, 1 paprika merah
1/4 buah nenas, iris bentuk kipas
3 buah tomat ceri
50 gram keju mozarella, parut dan 50 gram kecu cheddar, pasrut

Cara membuat :

1. Membuat dasar : Campur terigu dengan ragi instant, gula pasir, garam. aduka rata. masukan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis, diamkan selama 30 menit.
2. Olesan : panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. masukan pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, oregano bubuk, basil dan air. masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
3. Penyelesaian: pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan cheddar, ikan tuna, udang, cumi jamur, tomat, paprika nenas, tomat ceri, dan keju mozarella, panggang dalam oven dengan temperatur 175 derajat celcius selama 30 menit atau hingga matang
Untuk : 6 orang

Kumpulan Resep Serba Seafood

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

Kumpulan Resep Serba Seafood

PINDANG BANDENG BUMBU KECAP



BAHAN:

- 1 ekor bandeng pindang (berat 800 gram), potong 3 bagian
- 2 sdm minyak goreng
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 3 buah cabai hijau besar, potong menurut selera
- 3 buah cabai merah besar, potong menurut selera
- 6 buah belimbing sayur, potong menurut selera
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 5 cm kunci, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 500 ml air
- 50 ml kecap manis

Haluskan:

- 3 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt garam
- 3 cm kunyit, bakar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun bawang, aduk rata. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, daun jeruk, serai, kunci, lengkuas, dan jahe, aduk rata.
2. Masukkan air dan kecap manis, didihkan.
3. Masukkan bandeng, tomat, dan belimbing sayur, masak sebentar dan angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

Kumpulan Resep Serba Seafood

SELADA BANDENG ASAP



BAHAN:

1 ekor bandeng asap, ambil dagingnya, suwir-suwir
1 ikat daun selada
3 buah wortel, kupas, potong dadu kecil, rebus matang
150 gram buncis, potong-potong, lalu rebus matang
2 buah kentang, kukus matang, potong dadu kecil
2 buah apel hijau, kupas, potong dadu kecil

Saus:

3 butir telur, rebus matang
1 sdm margarin, lelehkan
100 gram mayones
3 sdm susu kental manis
2 sdm air jeruk nipis

pelengkap: tomat segar dan peterseli

CARA MEMBUAT:

1. Saus: rebus telur lalu pisahkan kuning dan putihnya. Kuning telur lalu haluskan. Masukkan margarin cair, aduk rata. Tambahkan mayones, susu kental manis, dan air jeruk nipis, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin sebentar.
2. Campur wortel, buncis, dan kentang. Tambahkan potongan apel hijau dan sausnya, aduk rata. Masukkan suwiran bandeng, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
3. Siapkan piring, tata daun selada, hias dengan tomat, irisan putih telur, dan daun peterseli. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang