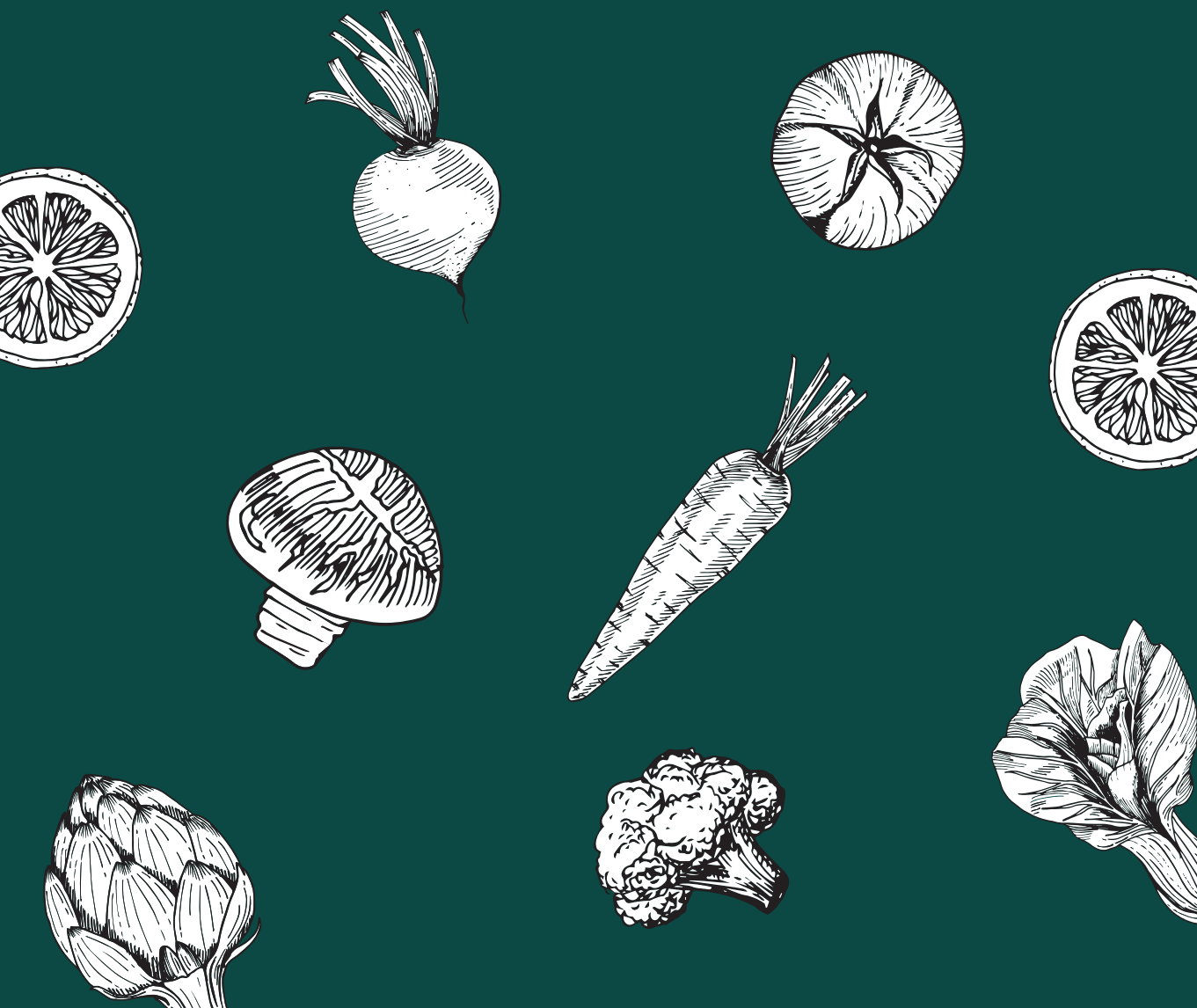


Ekstra Resep Istimewa

Andin's Kitchen



Coto Makassar Ala Andin

BAHAN

- 500 g daging sapi yang ada lemaknya sedikit (masih bentuk bongkah). Bisa juga dicampur jeroan
- 1 liter air cucian beras bilasan ke 2 dan 3 digabung jd 1 liter
- 2 liter air untuk presto
- 75 g kacang tanah sangrai, haluskan
- garam secukupnya
- kaldu bubuk secukupnya

BUMBU DAUN

- 7 cm jahe, geprek
- 3 batang serai, geprek
- 7 cm lengkuas, geprek
- 4 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam

PELENGKAP

- jeruk nipis
- daun bawang iris
- bawang goreng
- sambal tauco
- buras/ketupat

BUMBU HALUS

- 10 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 2 sdt ketumbar bubuk, sangrai
- 2 sdt jintan bubuk, sangrai
- 1 sdt lada bubuk
- 2 batang serai, ambil putihnya iris halus

BAHAN SAMBAL TAUCO

(BAHAN 1 haluskan)

- 25 buah cabai merah keriting
- 3 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah

(BAHAN 2)

- 4 sdm tauco asin
- garam secukupnya
- kaldu bubuk secukupnya
- gula pasir secukupnya

PENYELESAIAN

Sajikan coto dengan sambal tauco.



CARA MEMBUAT COTO

1. Pada panci presto terbuka. Didihkan 2 L air, masukkan bumbu daun. Masukkan 1 sdt garam dan daging. Aduk rata sampai daging berubah warna. Tutup panci presto lalu masak 45 menit. Matikan api, keluarkan uapnya, buka panci. Angkat daging, potong2 lalu sisihkan. Sisa kuah dan bumbu daun jgn dibuang.
2. Tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan tumiskan ke panci. Masukkan juga air sisa presto berikut bumbu daunnya. Masukkan air cucian beras, didihkan masukkan kacang tanah. Beri garam dan kaldu bubuk. Masukkan potongan daging. Masak hingga bumbu tanak dan meresap. Tes rasa, selesai.

CARA MEMBUAT SAMBAL TAUCO

1. Tumis bahan sambal tauco 1 gunakan minyak agak banyak, masak sampai harum dan matang. Masukkan bahan sambal tauco 2. Masak hingga sambal tanak dan koreksi rasanya. Selesai.

Sop Buntut

BAHAN

- 1 kg buntut sapi
- 3 batang seledri utuh
- 3 batang daun bawang utuh
(bagian putihnya saja)
- 1 sdm bawang putih iris,
(goreng kering)
- 1 sdm bawang merah iris,
(goreng kering)
- 1,5 liter air untuk presto
- 1 liter air untuk tambahan
- 2 lembar daun salam
kaldu bubuk secukupnya
garam secukupnya

BUMBU HALUS

- 10 siung bawang putih
- 1 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk

BUMBU DAUN

- 15 butir cengkeh

PELENGKAP

- tomat segar, potong
- kentang rebus, potong
- wortel rebus, potong
- daun bawang, iris
- seledri, iris
- sambal rawit rebus

CARA MEMBUAT

1. Presto buntut sapi dengan air, daun salam, 1 sdt garam, secukupnya kaldu bubuk. Presto selama 40 menit, jangan buang air sisa prestonya.
2. Tumis bumbu halus dan bumbu daun hingga harum dan matang. Masukkan buntut dan air sisa prestonya. Aduk rata lalu masukkan daun bawang dan seledri utuh. Didihkan kemudian masukkan bawang putih goreng dan bawang merah goreng. Beri garam dan kaldu bubuk secukupnya. Masak hingga bumbu meresap.
3. Saring kuahnya lalu singkirkan kuah kuning berminyak yang mengapung di lapisan atas sop. Sajikan sop dengan pelengkap.



Pallu Basa Ala Andin

Catatan :

Resep ini tidak pakai jeroan, tapi kalo mau pakai silakan. Resep ini juga tidak pakai telur mentah.

BAHAN

500 g daging sapi, potong kecil

3 liter air

garam secukupnya

kaldu bubuk secukupnya

1 sdt gula merah sisir

1 sdm asam jawa kupas

dilarutkan dengan 3 sdm air,
remas-remas, buang bijinya

BUMBU DAUN

10 cm lengkuas, geprek

10 cm jahe, geprek

3 batang serai, geprek

BUMBU HALUS

13 siung bawang merah

8 siung bawang putih

cabai merah keriting sesuai

selera (boleh skip)

1/2 sdt kayu manis bubuk

12 butir cengkeh

1/2 sdt jinten bubuk

1 sdm ketumbar bubuk

1/4 sdt pala bubuk

6 sdm kelapa parut sangrai

1/2 sdt kunyit bubuk

PELENGKAP

jeruk nipis

daun bawang iris

bawang goreng

SAMBAL RAWIT TUMIS (3 genggam
cabai rawit + 2 siung bawang
putih, rebus semua bahan lalu
blender. tumis dengan minyak
yang agak banyak lalu beri air
sisa rebusan tadi, masak hingga
mengeluarkan minyak dan air
belum kering, selesai)

BUBUK KELAPA KETUMBAR (2,5
sdm kelapa parut sangrai + 1,5
sdm ketumbar bubuk sangrai,
campur keduanya dlm chopper
dan proses hingga halus,
selesai)



CARA MEMBUAT

1. Pada panci presto terbuka, didihkan air 1 liter, masukan daging dan biarkan masak hingga tidak berdarah. Tutup panci presto lalu masak selama 45 menit. Keluarkan udaranya baru buka panci presto. Angkat dagingnya potong2 kecil. Jangan dibuang kuahnya. Tempatkan daging dan sisa kuah pada panci lain, sisihkan.

2. Tumis bumbu halus dan bumbu daun hingga harum dan matang. Masukan ke panci rebusan daging. Beri 2 liter air, air asam jawa, gula merah, garam dan kaldu bubuk. Masak hingga bumbu meresap ke daging. Koreksi rasanya, sajikan dgn pelengkap.

Tekwan

BAHAN TEKWAN

- 400 g tenggiri yang sudah dihaluskan (buang kulit dan tulangnya)
- 400 g sagu tani
- 3 putih telur
- 3 sdt garam
- 5 siung bawang putih
- 200 g batu es
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt penyedap (optional)
- 3,5 liter air untuk merebus sekaligus kuah

Catatan :

Perhatikan step-step bahan yang dihaluskan secara urut pada adonan tekwan supaya mendapat adonan yang persis pasta dengan konsistensi kekentalan yang sama dengan adonan saya agar hasilnya kenyal.

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air. Sambil menunggu mendidih kita haluskan adonan tekwan.

BAHAN KUAH

- 6 siung bawang merah (haluskan)
- 4 siung bawang putih (haluskan)
- 3 batang seledri utuh
- 3/4 sdt lada bubuk
- garam secukupnya
- penyedap (optional)

PELENGKAP

- 280 g jamur kuping basah
- bihun secukupnya, seduh
- seledri secukupnya, rajang halus
- lobak/banguang secukupnya,
- iris korek tebal
- sambal rawit rebus (rawit rebus dihaluskan dengan kuah tekwan)
- jeruk nipis



2. Siapkan chopper, haluskan tenggiri, bawang putih, garam, penyedap, lada dan batu es. Masukkan putih telur lalu haluskan hingga seperti pasta licin. Masukkan sagu secara bertahap agar adonan tetap licin dan larut sempurna.
3. Cetak adonan menggunakan 2 sendok makan lalu masukkan ke air mendidih. Masak hingga matang dan mengapung. Matikan api.
4. Tumis bawang merah, bawang putih, dan lada hingga harum dan matang. Masukkan hasil tumisan ke panci berisi tekwan dan air rebusannya. Masukkan seledri utuh, didihkan kembali. Beri garam dan penyedap lalu masukkan jamur kuping dan lobak. Aduk rata sebentar, tes rasa dan sajikan dengan pelengkap lainnya.

Biji Salak

BAHAN BIJI SALAK

500 g ubi (ditimbang saat belum
dikupas), kupas
4 sdm sagu tani
4 sdm gula halus
1/2 sdt garam

BAHAN KUAH SANTAN KENTAL

1 kotak santan instan 200 ml
200 ml air
1/2 sdt garam

BAHAN KUAH KENTAL

100 g gula merah
9 sdm gula pasir
1 liter air
1 lembar daun pandan,
simpulkan
2 sdm sagu tani, larutkan
dengan air secukupnya asal
larut

CARA MEMBUAT

- 1. BIJI SALAK:** Kukus/rebus ubi kemudian tumbuk halus selagi panas. Masukkan sisa bahan biji salak lainnya kemudian aduk hingga rata. Bulatkan. Sisihkan.
- 2. KUAH KENTAL:** pada panci, masukkan gula merah, gula putih, air, dan daun pandan. Didihkan hingga gula larut. Kemudian masukkan biji salak yang sudah dibulatkan. Masak hingga matang. Masukkan larutan sagu kemudian aduk hingga kental. Koreksi rasanya. Matikan api.
- 3. KUAH SANTAN KENTAL:** Pada panci, campur jadi satu semua bahan kuah santan kental, didihkan sambil diaduk terus menggunakan api kecil. Selesai.
- 4. PENYAJIAN:** Sajikan biji salak pada wadah dan siram dengan kuah santan kental sesuai selera.



Sempol Ayam

BAHAN 1

- 1 kg dada ayam tanpa tulang
- 300 g tepung sagu tani
- 15 siung bawang putih utuh
(goreng sampai matang bukan kering)
- 20 siung bawang merah utuh
(goreng sampai matang bukan kering)
- 1 sdm kaldu bubuk
- 1 sdm garam
- 2 sdm gula pasir
- 6 butir telur ayam

BAHAN 2

- 2 batang daun bawang, ambil hijaunya saja, iris

BAHAN PENCELUP

- 1 butir telur, kocok (untuk menggoreng)

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bahan 1 pada food processor sampai betul-betul halus lalu tempatkan pada wadah (haluskan secara bertahap ya jangan langsung semua masuk). Lalu pada wadah, aduk dengan bahan 2. Koreksi rasa dengan menggoreng sedikit adonan.
2. Didihkan air. Lumuri tangan dengan minyak, ambil adonan lalu kepalkan ke tusukan sate, adonan agak lembek jadi kepalkan pelan-pelan saja, jangan diangkat tusukan satenya nanti adonan jatuh. Segera letakkan adonan ke air mendidih dan masak hingga mengapung juga matang semua, tiriskan. Lakukan sampai habis.
3. Goreng adonan, sebelumnya masukkan ke kocokan telur. Atau bisa disimpan di freezer untuk stok makanan. Sajikan.



Colenak Kreasi

BAHAN

tape singkong manis secukupnya
margarin secukupnya
kacang tanah gongseng/goreng
secukupnya, tumbuk kasar

BAHAN KINCA

5 sdm gula merah sisir
2 sdm gula pasir
1 saset santan kara
1/4 sdt garam
1/2 - 1 sdt kayu manis, sesuaikan
selera
1 lembar daun pandan,
simpulkan
1/2 gelas air

CARA MEMBUAT

1. Oles pan anti lengket dengan margarin secukupnya lalu bakar tape sambil dioles-oles margarin sampai kematangan yang diinginkan. Tiriskan.
2. Panaskan semua bahan kinca pada panci, aduk sampai mendidih dan atur kekentalan sesuai selera, boleh tambah air jika mau. Koreksi rasa.
3. Sajikan tape bakar dengan kinca dan taburan kacang.



Batagor Udang

BAHAN BATAGOR

BAHAN 1

(Campur dalam wadah)

350 g udang kupas, haluskan

200 g sagu tani

8 siung bawang putih, cincang
lalu tumis hingga matang

2 batang daun bawang, iris
tipis

1 sdt lada bubuk

2 sdt garam

1 sdt kaldu bubuk

1 sdt gula pasir

1 butir telur, kocok rata

BAHAN LAIN

200 ml air es

kulit batagor siap pakai
secukupnya

5 buah tahu cina, potong 4
melintang

BAHAN BUMBU KACANG

BAHAN

300 ml air

air jeruk limau secukupnya

minyak goreng secukupnya

BAHAN GORENG

(goreng sampai matang)

143 g kacang tanah

2 siung bawang putih utuh

6 buah rawit merah goreng

8 buah cabai merah keriting

BAHAN PERASA

5 lembar daun jeruk

2 lembar daun salam

3 sdm gula aren sisir

3 sdm kecap manis

1/2 sdm asam jawa (larutkan
dengan 1 sdm air)

1 sdt garam

gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT BATAGOR

1. Goreng tahu hingga berkulit, tiriskan lalu buang sedikit isinya. Sihkan.
2. Aduk bahan 1 sampai benar-benar tercampur rata. Masukkan air secara bertahap sambil terus diaduk hingga kalis.
3. Masukkan adonan udang ke dalam tahu dan ratakan di permukaannya. Kukus 20 menit lalu tiriskan, goreng sesuai selera kematangan.
4. Masukkan adonan pada kulit batagor lipat ke dalam sebagaimana bentuk kincir batagor. Goreng dengan minyak penuh dan api kecil hingga renyah, tiriskan dan masukan ke toples kalau sudah dingin agar tetap renyah. Selesai.

CARA MEMBUAT BUMBU KACANG

1. Blender bahan goreng dengan air. Lalu masukkan ke wajan bersama bahan perasa dan minyak secukupnya untuk menumis lalu nyalakan api. Masak hingga kacang terasa matang menyatu dengan bumbu, mengental, mengeluarkan minyak kemerahan, juga mendidih. Tes rasa, bila dirasa terlalu kental bisa tambahkan sedikit air dan didihkan kembali. Lakukan tes rasa lagi. Beri air jeruk limau, aduk lalu matikan api.

PENYELESAIAN

Potong-potong batagor dan batagor pangsit, sajikan dengan bumbu kacang, saos sambal, kecap manis, dan jeruk limau.

