

Kumpulan resep masakan

Halal & Thoyyib

Dari perantau untuk perantau

Edisi 1
2023

Kumpulan Resep masakan Halal dan Thoyyib

Dari perantau untuk perantau

Edisi pertama 2023 V1.1

Compiled by **Kemuslimahan KIBAR 2022/2023**

Recipes and photographs are by their respective owner unless quoted otherwise

Additional Photography/illustration: Pexels.com, Pixabay.com, Canva.com

Layout and design by **Department Kreatif KIBAR**

© 2023 KIBAR - Keluarga Islam Indonesia di Britannia Raya

“

Wahai manusia!
Makanlah dari
(makanan) yang halal
dan baik (thoyyib) yang
terdapat di bumi, dan
janganlah kamu
mengikuti langkah-
langkah setan. Sungguh,
setan itu musuh yang
nyata bagimu.
(QS 2:168)

”

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua sehingga karya ini dapat dibuat. Dengan penuh rasa syukur dan bahagia, Kibar mempersembahkan E-book Kumpulan Resep Masakan "Halal & Thoyyib: Dari Perantau untuk Perantau".

Sebagai warga Indonesia yang sedang merantau di luar negeri, kita tentu merindukan rasa masakan nusantara yang kita cintai. Namun, terkadang sulit untuk menemukan bahan-bahan yang sesuai atau mengikuti cara memasak masakan yang benar. Oleh karena itu, E-book ini hadir sebagai panduan praktis bagi kita semua yang ingin tetap menikmati masakan dengan cita rasa Indonesia selama di perantauan.

E-book ini berisi kumpulan resep masakan dari para muslim muslimah Indonesia di UK. Semua resep dibuat untuk menyajikan masakan yang halal dan thoyyib, serta mudah diolah dengan bahan-bahan yang tersedia di UK. E-book ini diharapkan bisa menjadi inspirasi dan solusi salah satunya untuk menu sahur dan buka selama bulan Ramadhan, juga untuk menu sehari-hari selama di UK.

Semoga E-book ini juga dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan kekayaan kuliner Indonesia kepada dunia, dan menjadi ladang amal yang bermanfaat bagi kita semua. Aamiin Ya Rabbal'alamin.

Selamat memasak dan menikmati.

Terima kasih,

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Novrian Jaya

Ketua KIBAR 2022/2023

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warrohmatallahi Wabarakhatuh

Alhamdulillah, atas izin dan rahmat Allah SWT, pada tahun 2023 ini, KIBAR UK dapat menerbitkan e-book “Resep Masakan Halal & Thoyyib”. Buku ini merupakan kumpulan masakan kuliner Indonesia yang praktis dengan bahan-bahan yang dapat ditemukan di UK.

Kami berharap melalui buku resep ini, dapat membantu seluruh muslim dan muslimah di UK dalam menyiapkan hidangan sahur dan buka di bulan Ramadhan dan dapat memberi ide untuk masakan harian. Berbagai hidangan dari makanan ringan, minuman, hingga hidangan utama kami coba berikan agar dapat menghadirkan suasana Indonesia di UK.

Tak Lupa Kami ucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan buku resep ini, antara lain:

- Seluruh pengurus KIBAR UK yang telah mendukung kami dalam penyusunan buku resep ini,
- Bapak Nurul, yang telah membantu mendesign buku resep ini,
- Ibu-ibu Muslimah lokaliti UK dari berbagai kota yang sudah berkontribusi dalam pengumpulan resep masakan
- Rekan-rekan Departemen Kemuslimahan KIBAR UK yang telah bersama-sama menyusun buku resep ini sejak tahun 2022,
- dan seluruh keluarga muslim di Britania Raya.

Semoga keberadaan buku resep ini dapat membantu seluruh muslim dan muslimah di UK untuk terus istiqomah dalam mengkonsumsi makanan halal dan thoyyib dengan seluruh keterbatasan di sekitar kita.

Kami menyadari, dalam penulisan buku “Resep Masakan Halal & Thoyyib” ini masih jauh dari sempurna. Kami memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi perbaikan buku ini dan juga kegiatan KIBAR UK di masa yang akan datang, sangat kami harapkan. Akhir kata, Semoga buku ini bermanfaat bagi semua pembaca.

Wassalamualaikum Warrahmatullahi Wabbarokhatuh

Departemen Kemuslimahan KIBAR 2022/2023

DAFTAR ISI

Kata pengantar

Kamus dapur

Dari meja redaksi

Aneka Lauk dan Sayur

<u>Ayam Bakar Taliwang</u>	1
<u>Bakso Daging Sapi</u>	2
<u>Gulai Udang Tahu Petai</u>	4
<u>Ayam Glabed</u>	5
<u>Resep Sambal Tuna</u>	7
<u>Mie Aceh Udang</u>	8
<u>Seafood Saus Padang Bintang Toedjoeh</u>	10
<u>Spaghetti Dendeng Balado</u>	11
<u>Sambel Goreng Hati Kentang</u>	12
<u>Ungkep Ayam/Daging/Hati Ayam</u>	13
<u>Gudeg Jogja Komplet</u>	14
<u>Ikan Goreng Dabu-dabu for Kids</u>	17
<u>Ayam Bakar Solo</u>	18
<u>Rolade</u>	19
<u>Iga Bakar</u>	20
<u>Kambing Masak Tomat</u>	20
<u>Perkedel Ikan Tuna ala Dina</u>	21
<u>Bothok Tempe</u>	22
<u>Brambang Asem</u>	23
<u>Cah Mustard Green (Kai Choi)</u>	24
<u>Sup Ayam Bungkus Telor</u>	25
<u>Sup Iga Kambing</u>	26
<u>Soto Banjar</u>	27
<u>Ikan Bakar manis</u>	28
<u>Cap Cay</u>	29
<u>Ceker Mercon</u>	30
<u>Telur Ceplok Kuah Santan</u>	31
<u>Telur Dadar Padang</u>	32
<u>Oseng Pare Teri</u>	33
<u>Spaghetti Goreng Jawa</u>	34
<u>Mie Ayam Ceker</u>	35

DAFTAR ISI

Kudapan/Snack

<u>Kue Cantik Manis</u>	37
<u>Es Teler Nottingham</u>	39
<u>Setup Buah</u>	40
<u>Pisang Selimut</u>	41
<u>Tahu Gejrot Khas Cirebon</u>	42
<u>Basque Burnt Cheesecake</u>	43
<u>Keik Pisang Cokelat</u>	44
<u>Kartika Sari Notts</u>	45
<u>Boh Rom-rom Ubi Manis</u>	46
<u>Dadar Gulung Ayu</u>	47
<u>Wingko</u>	48
<u>Sosis Solo</u>	49
<u>Kroket Kentang</u>	50
<u>Kue Lumpur</u>	51
<u>Pulut Sri Muka</u>	52
<u>Sari Rasa Ketan Coklat</u>	53
<u>Gethuk</u>	54
<u>Ketan Unti</u>	55
<u>Klepon</u>	56
<u>Martabak Daging</u>	57
<u>Rujak Serut</u>	58
<u>Tentang KIBAR</u>	59
<u>Kontributor</u>	60

KAMUS DAPUR

- Asam: Tamarind
- Ayam Kampung: Hard Chicken
- Bombay: Onion
- Bawang merah: Shallot
- Bawang perai: Leek
- Bawang putih: Garlic
- Cabai: Chilli pepper
- Cabai merah: Red chilli
- Cabai hijau: Green chilli
- Cabai rawit: Bird eye chilli
- Cabai rawit panjang: Cayenne pepper
- Cengkeh: Clove
- Cuka: Vinegar
- Daun bawang: Green onion, Scallion
- Daun pandan: Screwpine leaf
- Garam: Salt
- Gula: Sugar
- Gula halus/kastor: Caster sugar
- Gula bubuk: Icing sugar
- Gula merah: Palm sugar
- Gula coklat: Brown Sugar
- Jahe: Ginger
- Jeruk limau, jeruk nipis : Lime
- Jinten: Caraway/Cumin
- Kapulaga : Cardamom
- Kayumanis : Cinnamon
- Kecap manis : Sweet Soy sauce

- Kecap Inggris: Worcester sauce
- Kelapa Kering Parut: Dessicated Coconut
- Kemangi: Basil
- Kemiri: Candlenut
- Kencur: Sand ginger, Cutcherry
- Ketumbar: Coriander
- Ketan: Sticky rice/ Glutinous Rice
- Kunyit: Turmeric
- Lengkuas: Galangal
- Merica, Lada: Pepper (White or Black)
- Minyak kelapa: Coconut oil
- Minyak sayur: Vegetable oil
- Minyak wijen: Sesame oil
- Minyak zaitun: Olive oil
- Nangka: Jack Fruit
- Oregano: Oregano
- Pala: Nutmeg
- Paprika: Paprika
- Pandan: Vanilla Grass/Panda leaf/Rampe
- Peterseli: Parsley
- Pisang Tanduk: Plantain
- Santan: Coconut milk
- Saus tiram: Oyster sauce
- Seledri: Celery
- Serai/Sereh: Lemongrass
- Terasi: Shrimp paste
- Vanili: Vanilla
- Wijen: Sesame seed



Dari meja redaksi

Menjadi perantau di negara-negara barat termasuk Inggris, memberikan tantangan tersendiri bagi warga Indonesia. Salah satunya dalam urusan makanan. Bagaimana tidak, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok yang dilengkapi dengan lauk pauk berbumbu khas dan beraneka ragam. Sangat berbeda dengan masyarakat Eropa yang memenuhi kebutuhan energi harianya dari olahan gandum dan susu, yang terkadang kurang cocok dengan lidah dan perut orang Indonesia.

Belum lagi tentang status halal pada produk makanan. Untuk mendapatkan makanan halal di Eropa tentunya tidak semudah di Indonesia yang mayoritas masyarakatnya beragama Islam. Meskipun sekarang tidak sedikit ditemukan restoran halal dan toko-toko yang menyediakan produk olahan makanan yang halal di hampir semua kota besar di Inggris Raya. Namun, untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari tentunya akan lebih hemat jika dapat memasak sendiri dibandingkan makan di restoran. Selain itu, kita bisa mendapatkan cita rasa yang sesuai dengan “lidah Indonesia” jika kita mengolah sendiri hidangan harian kita. Dan yang tak kalah penting, kita bisa memastikan bahan-bahan yang digunakan adalah bahan makanan yang halal dan higienis, sehingga kita dapat menikmati makanan yang halal dan thoyyib.

Untuk itu, departemen Kemuslimahan KIBAR UK berinisiatif mengumpulkan resep masakan dari warga Indonesia di Inggris Raya yang telah diujicobakan sendiri oleh para penulisnya. Bahan-bahan yang digunakan di setiap resep dapat ditemukan di toko-toko lokal maupun di toko bahan makanan Asia yang tersebar di Inggris. Sebagian besar resep sangat simple dan cepat dibuat, sehingga sangat cocok untuk para mahasiswa yang tidak memiliki banyak waktu di dapur maupun kaum ibu yang tidak terbiasa memasak namun tetap ingin menghadirkan masakan Indonesia untuk keluarga.

Semoga buku kumpulan resep ini dapat bermanfaat bagi para perantau Indonesia di Inggris Raya atau dimanapun berada.

Happy cooking!

ANEKA LAUK DAN SAYUR



AYAM BAKAR TALIWANG

oleh: Rizkiyati Amalis Zhuraida (Southampton)



Bahan

- 1 kg ayam, potong-potong sesuai selera
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 300 ml santan encer
- Minyak untuk menumis

Bumbu Halus

- 10 bawang merah
- 7 bawang putih
- 1 cabe merah besar
- 3 kemiri
- 1.5 sdt terasi
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt garam

Cara Memasak:

1. Marinasi ayam dengan jeruk nipis dan garam selama kurang lebih 20 menit, lalu cuci bersih. Sisihkan.
2. Panaskan minyak di atas wajan besar, lalu tumis bumbu halus hingga harum.
3. Tuang santan. Aduk lalu rebus hingga mendidih.
4. Masukkan ayam. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Matikan kompor.
5. Panggang ayam di atas bara api atau dalam oven api atas di temperatur 200 derajat celcius, posisi Loyang nomer 2 dari atas. Sambil oles dengan bumbu yang tersisa, panggang hingga bumbu sedikit terbakar. Balik ayam, lakukan hal yang sama.
6. Jika sudah agak terbakar kedua sisi, keluarkan dari oven. Sajikan dengan lalapan, sambel cobek, dan nasi hangat.

BAKSO DAGING SAPI Bagian I

DENGAN KUAH KALDU TULANG

oleh: Lutfi Nia Kholida (Manchester)



Bahan bakso daging sapi

- ½ kg daging sapi (jangan pakai minced beef untuk mendapatkan tekstur yang bagus)
- 50 gr tepung tapioka
- 10 butir bawang putih
- 1 scallion shallot besar
- ½ sendok teh baking powder
- 2 butir telur (ambil putih telurnya saja)
- ½ sendok teh pala
- 1 sendok teh bubuk merica putih
- 1 sendok makan kaldu jamur/kaldu lainnya
- ½ sendok teh garam
- Es batu
- Air

Bahan kuah kaldu tulang

- 1 kg tulang sapi bagian kaki atau rib
- 3 L air
- 7 butir bawang putih
- ½ scallion shallot besar
- ½ sendok teh pala
- 1 sendok teh bubuk merica putih
- Kaldu jamur/kaldu lainnya secukupnya
- Garam secukupnya
- Daun bawang

Pelengkap

- Mie kuning/bihun (tidak ada di foto)
- Tahu goreng
- Daun bawang
- Bawang goreng
- Pangsit (tidak ada di foto)

Bahan sambal bawang

- 15 butir Cabe rawit bird eye chilli
- 7 butir bawang putih
- Sedikit garam dan gula putih

BAKSO DAGING SAPI bagian 2

DENGAN KUAH KALDU TULANG

oleh: Lutfi Nia Kholida (Manchester)

Cara Memasak:

Bakso

1. Iris bawang putih dan bawang merah, lalu goreng hingga kecoklatan atau matang
2. Masukkan daging ke dalam food processor, tambahkan 2 cube es batu, lalu haluskan daging hingga lumat.
3. Masukkan bawang putih dan bawang merah goreng, merica, kaldu, garam, baking powder, es batu lagi. Adonan diaduk lagi hingga bercampur rata.
4. Masukkan tepung tapioca, dan es batu bila perlu. Adonan diaduk lagi hingga merata.
5. Panaskan air dengan api kecil dan jangan sampai mendidih. Tunggu hingga cukup panas
6. Bentuk adonan bakso bulat-bulat sesuai selera menggunakan tangan dan sendok, masukkan bakso ke dalam air yang cukup panas. Tunggu hingga bakso mengapung di atas permukaan air, baru diangkat.

Kuah kaldu tulang

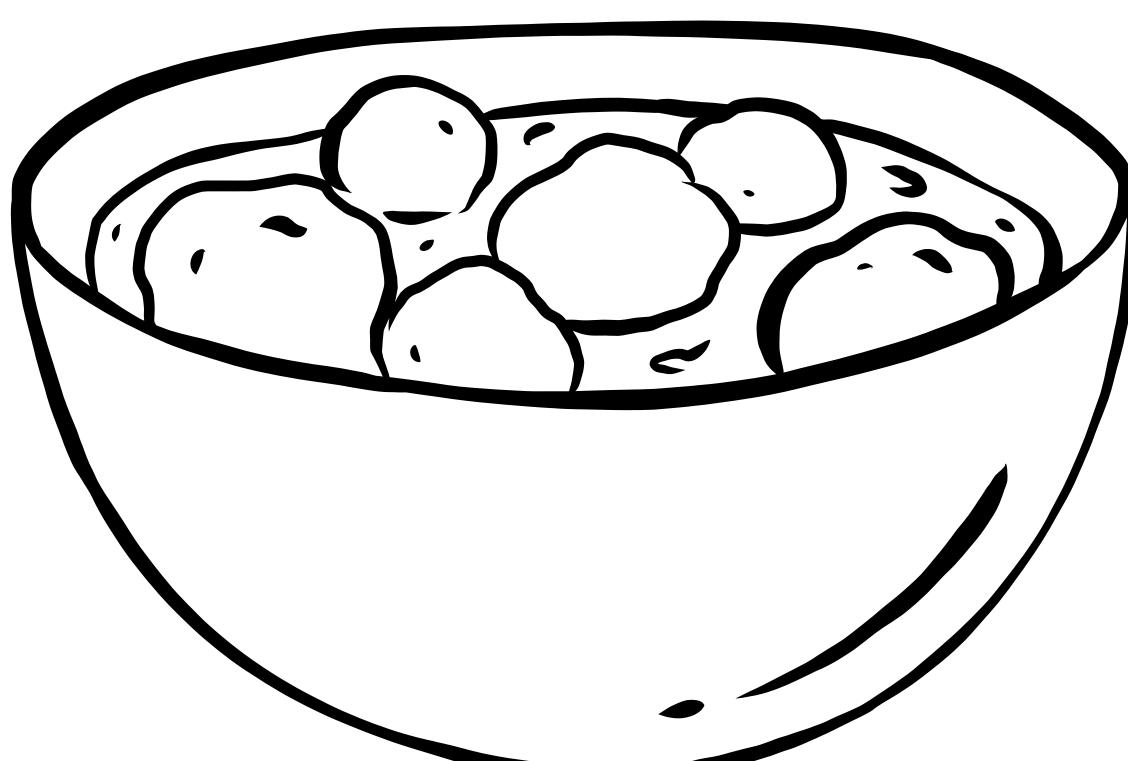
1. Cuci bersih tulang atau ribs
2. Rebus tulang hingga mendidih selama 10 menit, kemudian kecilkan api, biarkan hingga 1 jam atau lebih, agar tulang semakin mengeluarkan kaldu gurihnya.
3. Iris bawang putih dan bawang merah, lalu goreng hingga kecoklatan atau matang. Kemudian blender hingga halus
4. Jika rebusan tulang sudah mengeluarkan kaldunya, masukkan bawang putih dan bawang merah yang sudah diblender dan bumbu lainnya ke dalam kuah tersebut. Koreksi rasanya.
5. Masukkan bakso ke dalam kuah kaldu. Tunggu hingga cukup matang dan kaldu meresap ke dalam bakso.
6. Masukkan daun bawang dan tambahkan bawang merah goreng.
7. Bakso siap disajikan.

Sambal bawang

1. Rebus cabe rawit dan bawang putih hingga empuk
2. Angkat dan haluskan menggunakan blender atau diulek (jangan lupa ditambahkan sedikit garam dan gula)
3. Taruh di mangkok sambal.

Penataan bakso

1. Masukkan tahu goreng dan mie ke dalam mangkok, lalu tambahkan bakso dan tuangkan kuahnya. Taburkan dengan daun bawang dan bawang goreng, serta sambal bawang.
2. Bakso daging sapi dengan kuah kaldu tulang siap dinikmati.
3. Alhamdulillah.



GULAI UDANG TAHU PETAI (GUDANG TAPE) ala Iza

oleh: Desmaliza (Manchester)



Bahan

- 250 gram udang tanpa kepala, cuci bersih dan dilumurkan air jeruk nipis dan garam
- 2 buah tahu putih dipotong kotak-kotak sedang
- 2 buah kentang ukurusan sedang dipotong kotak-kotak sedang
- 10 biji petai atau sesukanya

Haluskan

- 5 buah cabai merah besar
- 3-6 siung bawang merah/shallot tergantung ukuran
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas lengkuas
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit/ 1 sdt bubuk kunyit
- 3 butir kemiri (optional)

Haluskan

- 4 sdm santan bubuk
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk purut
- 3 lembar daun salam
- Air secukupnya
- Garam secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya
- Minyak goreng untuk menumis bumbu.

Cara Memasak:

1. Panaskan minyak secukupnya lalu tumis bahan yang dihaluskan sampai wangi. Setelah itu masukan udang yang sudah dilumuri jeruk nipis tadi.
2. Setelah udang berubah warna masukkan air. setelah mendidih masukkan kentang.
3. Setelah kentang lunak masukkan tahu.
4. Tambahkan juga serai, daun jeruk purut, daun salam, garam, dan penyedap rasa. Aduk-aduk dengan pelan agar tahu tidak hancur.
5. Setelah bumbu meresap dan harum, masukkan santan bubuk yang telah dicampurkan dengan sedikit air terlebih dahulu. Lanjutkan mengaduk
6. Jika kuah dirasa sudah mengental, uji rasa. Bila sudah dirasa pas, angkat dan sajikan langsung dengan nasi panas.

Demikian cara memasak GUDANG TAPE yang semua bahannya bisa ditemukan di toko China. Selamat mencoba resep ini. Good luck ya!

AYAM GLABED

oleh: Nadiah Afif (Nottingham)

Bahan

- 1 ekor ayam dipotong kecil-kecil
- ½ potong jeruk nipis, ambil airnya
- 1L santan encer
- 300ml santan kental
- 100ml susu (whole milk)
- 4 lembar daun jeruk, buang tulangnya dan sobek-sobek
- 1 buah tomat, cincang halus

Bumbu kuah yang dihaluskan

- 1 bawang bombay
- 6 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- ½ sdt jinten
- 1 sdt lada
- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 5 cm sereh bagian putih
- Garam secukupnya

Bumbu ayam

- 6 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt lada
- 200ml santan encer/air
- Secukupnya garam

Pelengkap

- Lontong/ketupat
- Bawang goreng
- Telur rebus
- Jeruk nipis
- Sambal cabai rawit
- 200 gr tempe/tahu putih potong kotak 2cm, goreng sebentar



Cara memasak

1. Lumuri ayam menggunakan jeruk nipis, remas-remas dan biarkan selama sekitar 10 menit.
2. Haluskan bawang putih, kunyit, ketumbar dan lada, lalu tumis hingga harum.
3. Masukkan ayam dan aduk hingga berubah warna. Tambahkan garam dan santan/air. Masak hingga ayam empuk dan bumbu meresap, matikan api.
4. Pada panci terpisah, tumis bumbu kuah yang telah dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan tomat dan beri garam secukupnya.
5. Tambahkan santan dan susu ke dalamnya. Masak sampai kuah mendidih sambil ditimba-timba agar santan tidak pecah. Cicipi, jika dirasa sudah pas, masukkan ayam yang telah ditumis tadi ke dalam panci kuah. Masak sekitar 5 menit, matikan api.
6. Penyajian: Dalam mangkok tata lontong/ketupat yang telah dipotong-potong, telur, tempe, dan tahu putih. Siram dengan kuah glabed panas dan beri potongan ayam. Taburi bawang goreng, beri air jeruk nipis secukupnya serta sambal sesuai selera. Glabed siap untuk disantap.

“

Makanlah dan
minumlah,
namun jangan
berlebih-lebihan
(QS Al A'raf: 31)

”

RESEP SAMBAL TUNA

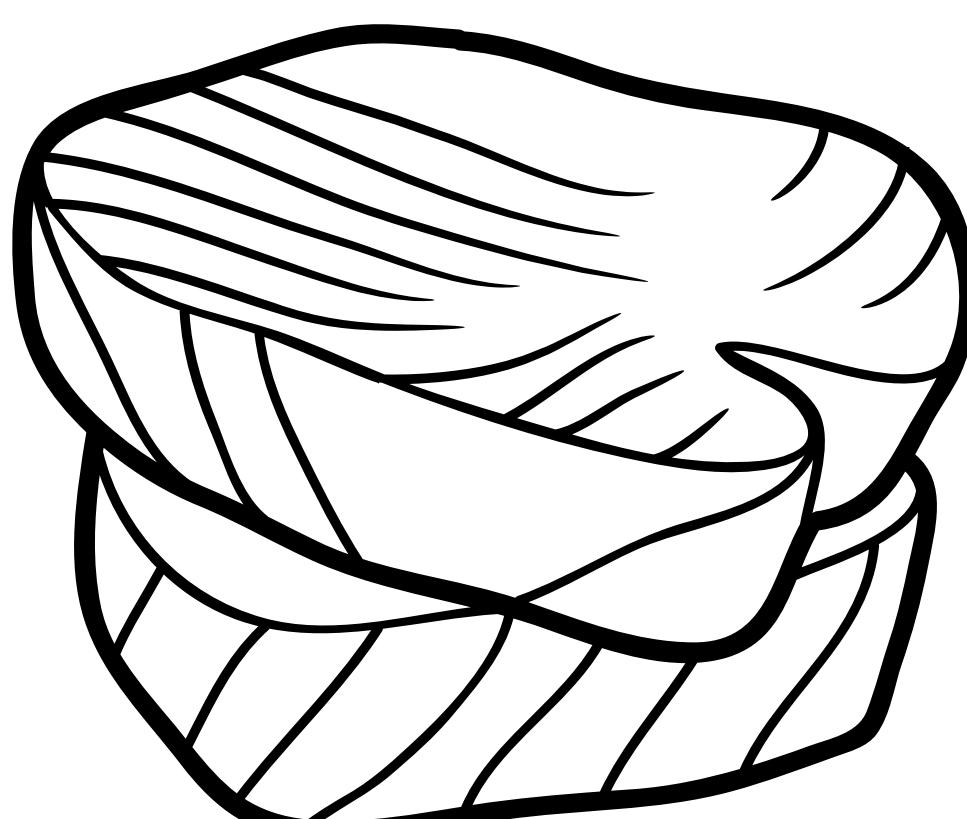
oleh: Rini Rezeki (Manchester)

Bahan

- 1 kaleng tuna ukuran 150 gr
- 150 gr bawang merah atau shallots
- 150 gr cabe merah besar
- 15 gr cabe rawit
- 10 gr sereh
- 50 ml air
- 5 gr gula merah
- 1/2 sdt garam
- 8 sdm minyak goreng

Cara Memasak:

1. Panaskan 1 sdm minyak goreng lalu tumis tuna menggunakan api sedang sampai kering.
2. Blender kasar bawang, cabe merah besar, cabe rawit dan sereh.
3. Panaskan 7 sdm minyak goreng menggunakan api sedang lalu masukan bahan-bahan yang sudah di blender. Tumis sebentar.
4. Masukan air, gula dan garam lalu kecilkan api, masak kurang lebih 20 menit atau sampai air menyusut.
5. Masukan Tuna, lalu tumis kembali selama 5 menit.
6. Sambal ini menghasilkan sekitar 300 gr siap santap.



MIE ACEH UDANG Bagian I

oleh: Rinal Sahputra (Manchester)



Bahan

- 100 g bawang merah
- 30 g bawang putih
- 2 buah tomat ukuran sedang
- Cabe rawit secukupnya (boleh tidak digunakan jika tidak suka pedas)
- 3 sendok makan paprika bubuk
- 1 sendok teh jahe bubuk
- Daun seledri secukupnya (diiris tipis)
- Kecap asin dan kecap manis secukupnya
- 1 sendok makan minyak wijen
- 1 sendok makan cuka
- Kacang tanah goreng (untuk pelengkap)
- 1 butir telur (digoreng mata sapi sebagai pelengkap)
- Bawang goreng secukupnya
- Kerupuk udang secukupnya
- Irisan tomat secukupnya
- $\frac{1}{4}$ cup air
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Bahan-bahan lain

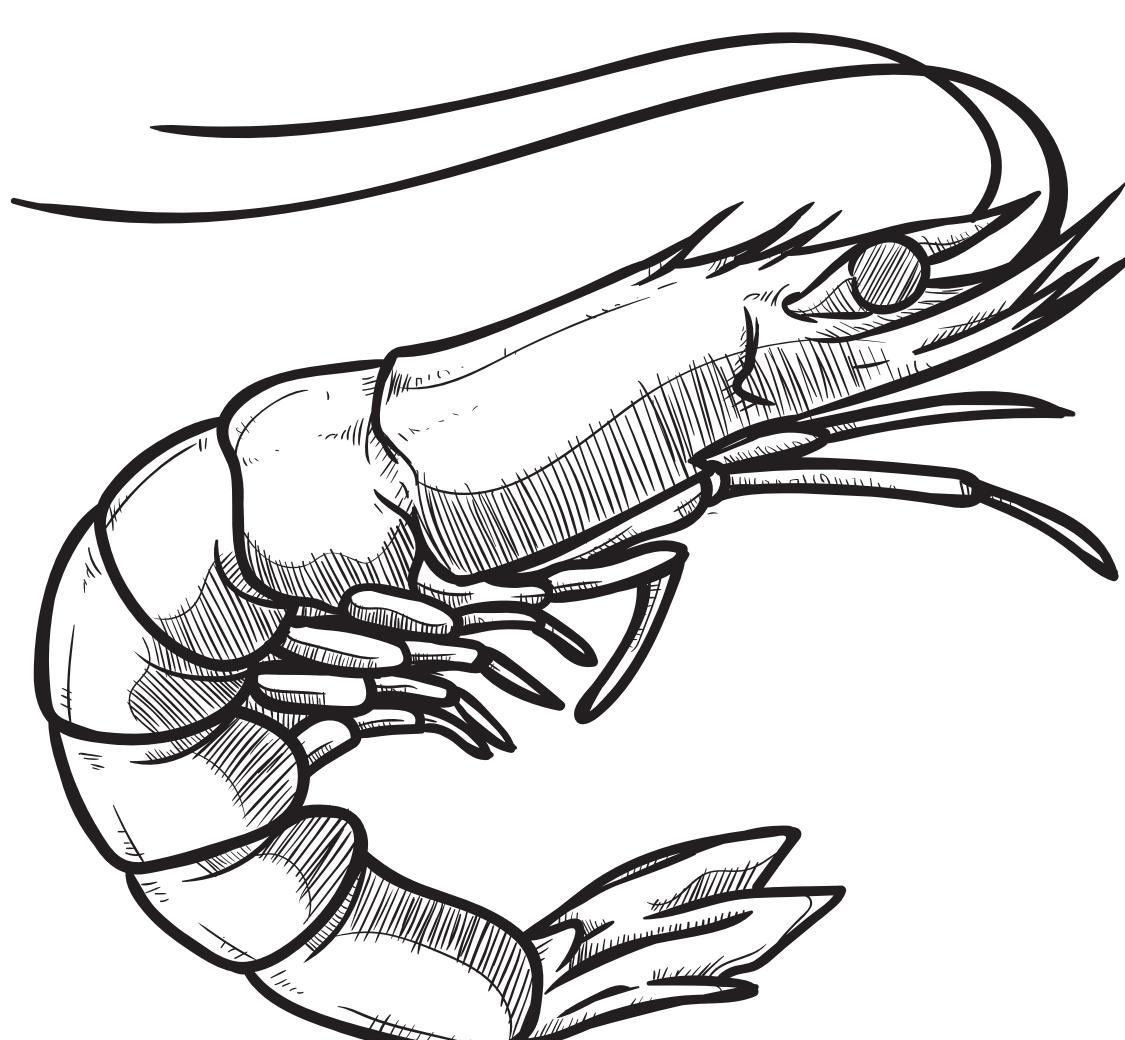
- 500 g mie kuning (rebus sekitar 4 menit dan tiriskan)
- Udang secukupnya
- 50 g tauge
- 1 sendok teh jinten hitam bubuk
- 1 sendok teh bumbu kari
- Daun bawang secukupnya (diiris tipis)

MIE ACEH UDANG Bagian I

oleh: Rinal Sahputra (Manchester)

Cara memasak

1. Goreng bawang merah, bawang putih, cabe rawit, dan tomat sebentar sekitar 3 menit. Kemudian blender semua bahan bumbu halus hingga rata (sebaiknya tidak menggunakan air saat memblender, tapi minyak goreng secukupnya).
2. Panaskan wajan dengan 2-3 sendok makan minyak goreng. Setelah itu, tumis udang sampai matang sekitar 5 menit. Sisihkan.
3. Di wajan yang sama, tambahkan sesendok minyak goreng lagi, masukkan irisan bawang merah, dan tumis sebentar hingga layu.
4. Masukkan bumbu halus dan tumis sekitar 5-7 menit. Tambahkan $\frac{1}{4}$ cup air. Masukkan bubuk jinten dan kari. Tumis terus sampai harum, sekitar 6 menit.
5. Masukkan mi yang sudah dinginkan. Aduk terus, lalu tambahkan kecap asin dan manis secukupnya. Tumis terus hingga semua bahan menyatu.
6. Masukkan tauge. Aduk terus. Tambahkan minyak wijen dan cuka. Aduk terus hingga semua bahan tercampur rata. Koreksi rasanya. Jika masih kurang asin, boleh ditambahkan garam atau kecap asin secukupnya.
7. Masukkan udang, daun bawang, dan daun sop. Aduk hingga semuanya tercampur rata.
8. Mie Aceh Udang siap disajikan dengan irisan tomat, taburan bawang goreng, kerupuk udang, dan kacang tanah goreng.



SEAFOOD SAUS PADANG BINTANG TOEDJOEH

oleh: Ririn Nurwulan (Manchester)

Bahan

- 350 gr udang
- 250 gr cumi
- 300 gr kerang, rebus
- Brokoli, rebus

Bumbu Halus

- 10 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 8 buah cabai rawit merah
- Minyak secukupnya

Bahan lainnya:

- 3 batang daun bawang, potong
- 6 sdm saus tiram
- 6 sdm saus tomat
- 6 sdm saus sambal
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdm seasoning sauce
- 800 ml air
- 3 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdm kaldu bubuk



Cara Memasak:

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, cabai rawit, dan minyak dengan blender kemudian tumis hingga wangi
2. Masukkan daun salam dan daun jeruk, tumis hingga wangi dan matang
3. Masukkan kecap ikan, seasoning sauce, saus tiram, saus tomat, saus sambal, daun bawang, dan bagian putih, aduk rata
4. Tambahkan air, aduk rata lalu masukkan gula dan kaldu bubuk
5. Masukan kerang yang telah direbus
6. Panaskan minyak, goreng cumi dan udang selama 30-60 detik, tiriskan
7. Masukkan sisa daun bawang, cumi, dan udang yang telah digoreng, (brokoli boleh dicampur atau dipisah untuk hiasan) masak hingga mendidih kemudian matikan api
8. Seafood saus padang siap disajikan dengan nasi sebagai pelengkap.

SPAGHETTI DENDENG BALADO

oleh: Anggi Anggraeni (Manchester)



Bahan

- 1 kg daging bagian sengkel atau has dalam
- 10 siung bawang putih, parut atau haluskan
- 1 sdm garam
- 1 sdm merica
- 500 ml air
- 300 gr cabe besar, keriting, rawit merah, tumbuk kasar
- 200 gr bawang merah, tumbuk kasar
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1//2 sdt gula pasir
- 1 sdt garam

Cara Memasak:

1. Toping dendeng basah balado
2. Potong daging setebal 1 cm
3. Lumuri dengan bawang putih, merica, dan garam. Biarkan selama 15 menit
4. Pindahkan ke awajan, beri air dan masak sampai air habis dan daging empuk, angkat dan tiriskan daging
5. Goreng daging dengan minyak panas sebentar saja tidak perlu sampai kering, angkat dan tiriskan
6. Tumis cabe dan bawang dengan mintak sisa menggoreng daging hingga layu
7. Masukan daging goreng ke dalam sambal, aduk rata

Penyajian

Rebus pasta, angkat dan tiriskan kedalam wadah. Sajikan dendeng balado diatas pasta sebagai toping

Tips

Untuk rasa yang lebih enak, bisa juga spaghetti ditumis Bersama dengan dendeng balado

SAMBEL GORENG HATI KENTANG

oleh: Yuni Ira Nurdiana (Leeds)

Bahan

- 500 gram hati ayam, cuci bersih
- 2 butir kentang potong dadu
- 1 gelas santan encer
- Daun jeruk purut
- Minyak untuk menumis

Bumbu Halus

- 1 shallot ukuran besar (5 siung bawang merah)
- 4 siung bawang putih
- 1 cabe merah besar
- Cabe rawit sesuai selera
- 1 sdt gula merah (optional)
- 2 butir kemiri (optional)
- Garam dan gula secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya



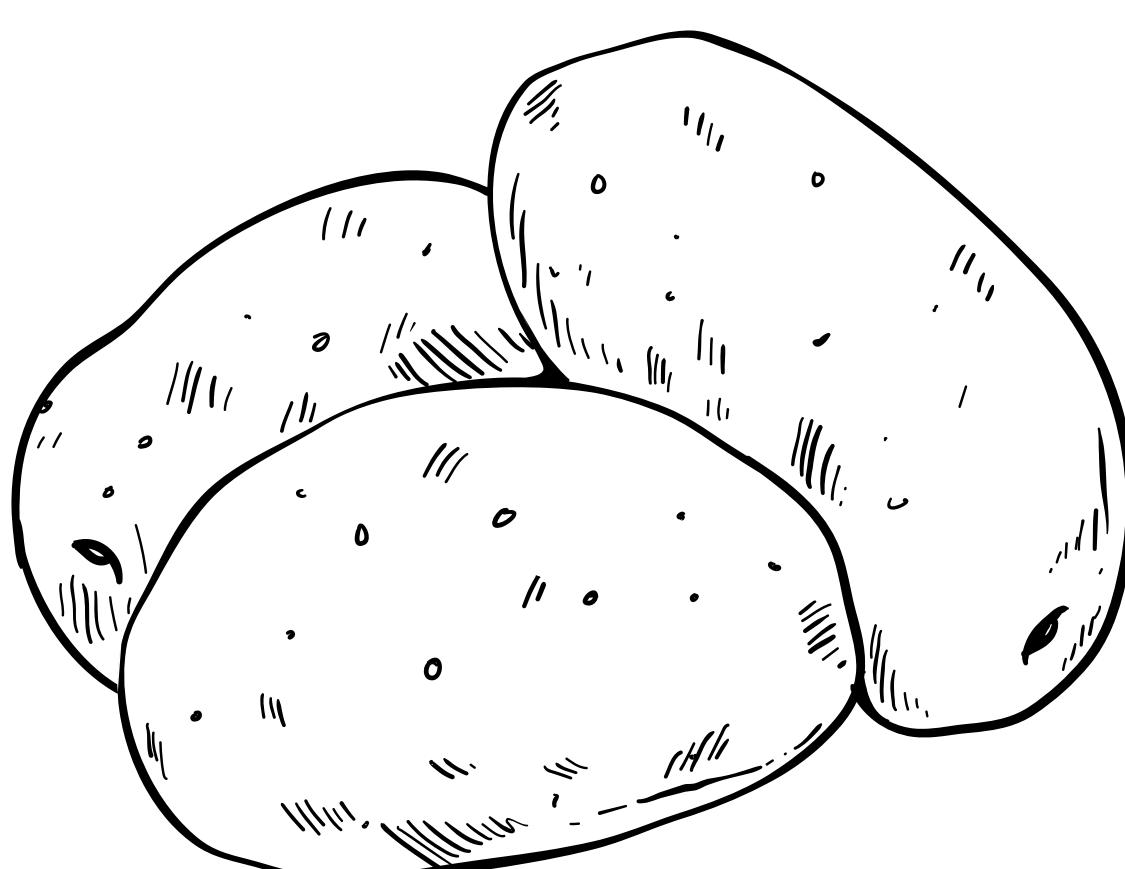
ResepKoki

Cara Memasak:

1. Rebus hati ayam 1x mendidih untuk menghilangkan bau amis, tiriskan dan potong sesuai selera kemudian goreng sebentar.
2. Goreng kentang setengah matang.
3. Panaskan minyak di atas wajan besar, lalu tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan daun jeruk.
4. Tuang santan, masak hingga mendidih.
5. Masukkan hati ayam dan kentang masak hingga air santan habis dan bumbu meresap. Matikan kompor.

Cara Penyajian:

Tuang di atas piring saji taburi dengan irisan tipis cabe merah besar (buang biji nya) dan bawang goreng. Masakan ini bisa langsung di makan dengan nasi putih atau bersamaan dengan opor ayam. Selamat Mencoba!



UNGKEP AYAM/DAGING/HATI AYAM

oleh: Yuni Ira Nurdiana (Leeds)

Bahan

- 1 ekor ayam/ 500 gr daging sapi atau Hati ayam

Bumbu Halus

- 2 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt kunyit bubuk
- 4 siung bawang putih tumbuk kasar bersama kulit nya
- Garam
- Penyedap



Cara Memasak:

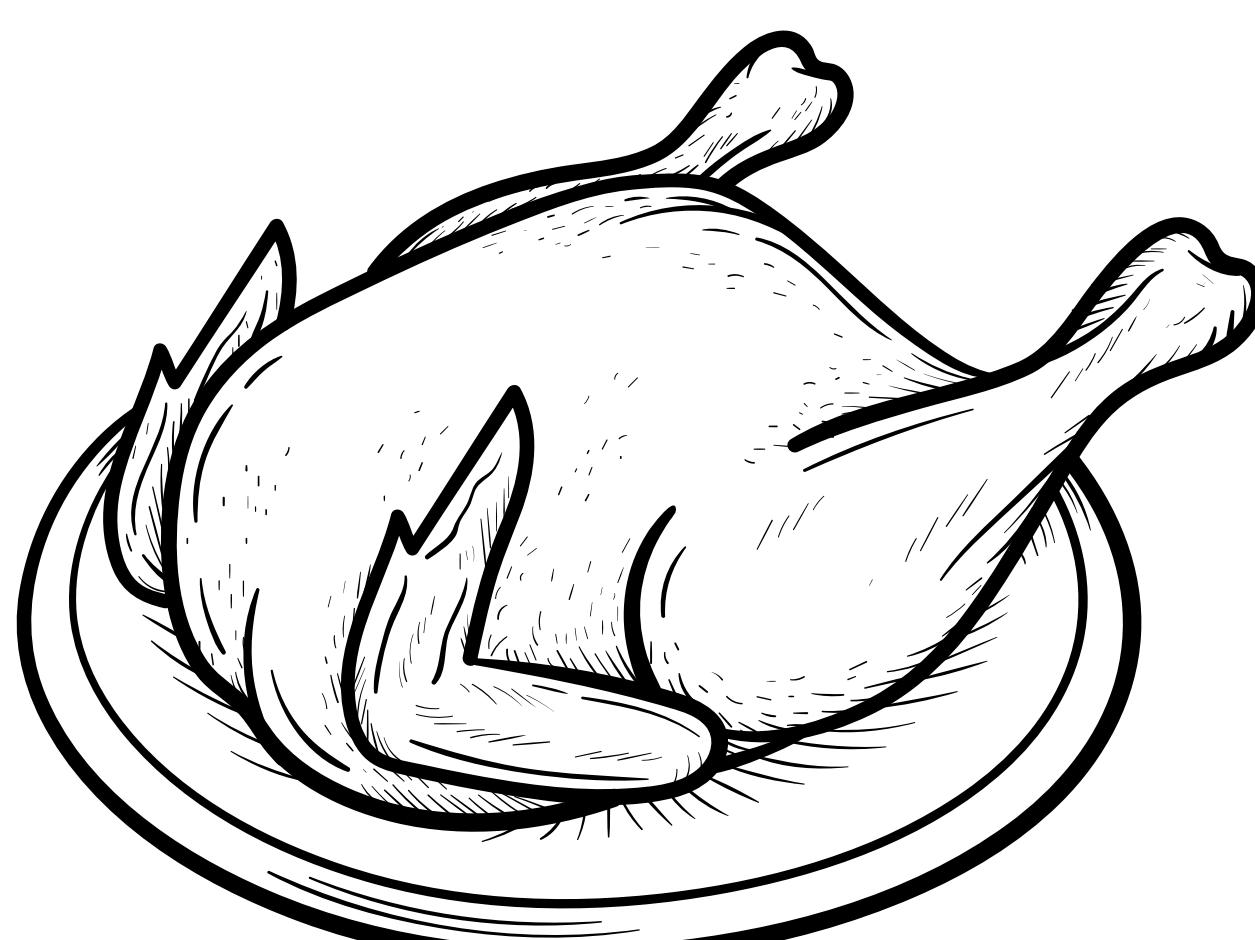
1. Cuci bersih bahan daging dan potong sesuai selera.
2. Marinasi ayam/daging/hati ayam dengan bumbu tersebut selama 2 jam, taruh di dalam kulkas
3. Kemudian rebus dengan 1/2 gelas air dengan api kecil. Atau jika ayam/daging/hati sudah berair maka tidak perlu di tambah air.
4. Rebus hingga bumbu meresap dan air habis. Dinginkan.

Cara Penyajian:

Goreng ungkep ayam/daging/hati ayam sebelum di makan, sajikan dengan sambal ala Indonesia dan nasi panas.

Cara penyimpanan:

Untuk di frozen bungkus per porsi di dalam plastik ziplock, setiap saat ingin mengkonsumsi tinggal di goreng.



GUDEG JOGJA KOMPLET (bagian I)

oleh: Sasa (Wiwara Awisarita)(Birmingham)

Gudeg

Bahan

- 1 kg Nangka muda boleh kaleng, or frozen
- 100-150 gr kithul jaggery
- Ceker ayam (hard-chicken)*
- 10 sachet black tea (pengganti daun jati)
- 1 liter santan instan
- Air secukupnya

Bumbu Halus

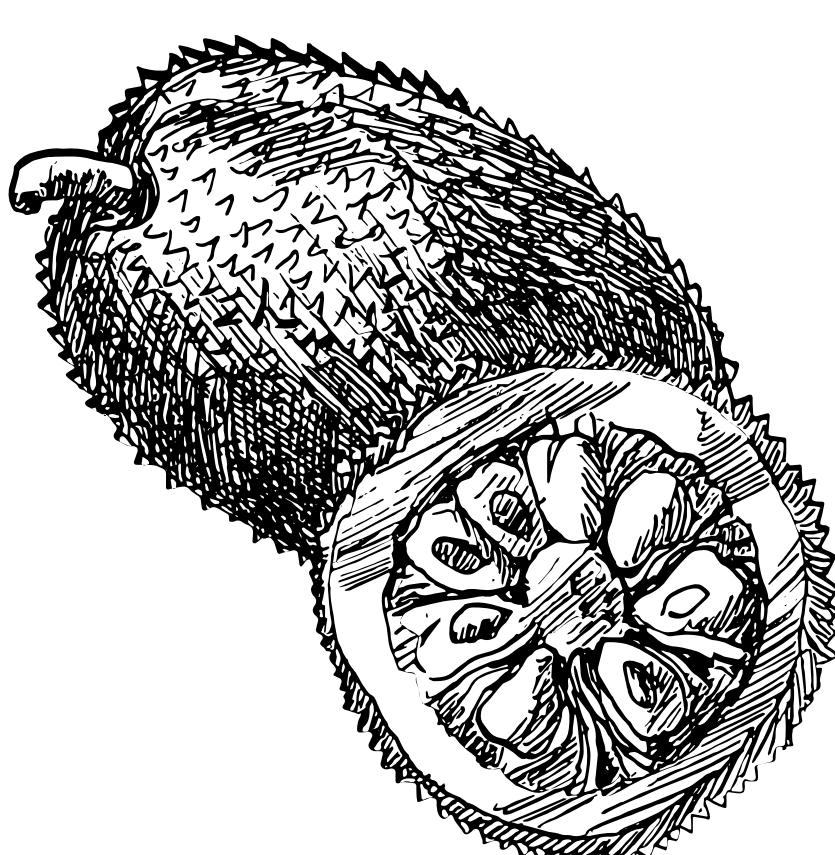
- 50 gram Bawang merah/ shallot
- 4 siung Bawang putih/garlic
- 8 butir Candlenut/Kemiri
- 1 sendok teh Coriander / Ketumbar.

Bumbu rempahnya

- 6 lembar Bayleaves / Daun Salam,
- 3 cm Galangal / Lengkuas,
- 2 batang Lemongrass / Sere, memarkan/digeprek/digepuk,
- 3 lembar keffir lime leaves/daun jeruk purut, kemudian disobek-sobek.

Cara Memasak:

1. Haluskan bumbu (disarankan ditumbuk untuk rasa yang lebih mantap)
2. Letakan bumbu rempah didasar panic/ kuali
3. Berikan sedikit garam dan gula merah
4. Lanjutkan masukkan bumbu halus
5. Untuk mendapatkan warna gudeg yang merah gelap bisa ditambahkan 10 sachet black tea
6. Masukan Nangka yang sudah direbus
7. Tuang santan dan tambahkan air sampai Nangka terendam
8. Masak dengan api kecil atau dengan slow cooker minimal 4-5 jam
9. Jangan lupa dibolak balik biar tidak gosong.
10. Dapat dikoreksi rasanya, sesuai dengan selera.



GUDEG JOGJA KOMPLET (bagian 2)

oleh: Sasa (Wiwara Awisarita)(Birmingham)

Sambal krecek

Bahan Sambal Goreng

- 50 gram Krecek yang bagus,
- 100 gram Black eyed peas/Kacang tholo,
- 200 gram Tempe potong kotak kecil.

Bumbu Sambal Goreng:

- 8 butir Bawang merah, iris tipis,
 - 3 siung Bawang putih, iris tipis
- Cabai merah sesuai selera di haluskan. Disarankan agar memilih cabai yang keriting/bird's eye chilli/thai chilli, supaya warnanya bisa cantik merah sambel gorengnya.



Cara memasak

- 1.Tumis bawang merah dan bawang putih sampai matang dan harum ,
- 2.Masukkan cabai halus, lalu tumis lagi hingga benar-benar matang (berubah warna),
- 3.Tuang 800 ml santan.
- 4.Tunggu sampai mendidih kemudian masukkan kacang tholo, tempe
- 5.Beri garam, kaldu bubuk serta gula merah.
- 6.Masak sampai bumbu meresap
- 7.Siap sajikan bersama gudeg.

Opor Ayam

Bahan

- 1 ekor ayam pejantan/ ayam kampung / free range / murghi
- 5 buah tahu / firm tofu
- 3 butir telur rebus
- 800 - 1000 ml santan

Bumbu Halus

- 8 butir bawang merah,
- 4 butir kemiri,
- 3 siung bawang putih,
- 1/2 sendok teh ketumbar

Bumbu rempah

- 2 lembar daun salam,
- 1 sereh
- 1 cm lengkuas
- 1 lembar daun jeruk purut.

Cara Memasak

- 1.Tumis bumbu halus hingga harum
- 2.Masukan bumbu rempah
- 3.Tuang santan
- 4.Beri garam/kaldu bubuk dan gula merah secukupnya.
- 5.Masak sampai ayam empuk dan kuah mengental dengan api kecil.

Tips 'n Tricks

Jika ingin tekstur gudegnya agak basah, boleh hanya memasaknya 4 jam saja. Selain itu, apabila ingin telur gudeg yang coklat gelap, bisa memasukkan telur rebusnya sekalian bersama dengan memasak nangka, tidak bersama opor pelengkapnya nanti.

Untuk teman-teman yang ingin memasak ayam, tahu, dan tempenya berwarna coklat gelap, dapat sekalian dimasukkan bersama nangkanya.

“

"Sesungguhnya Allah Maha Baik dan tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah SWT telah memerintahkan kepada kaum Mukminin dengan sesuatu yang Allah perintahkan pula kepada para rasul.

Kemudian Rasulullah SAW menyebutkan seseorang yang melakukan perjalanan panjang dalam keadaan dirinya kusut dan kotor, dia menengadahkan kedua tangannya ke langit seraya berdoa: "Wahai Rabb-ku, wahai Rabb-ku," namun makanannya haram, minumannya haram dan pakaiannya haram dan kenyang dengan sesuatu yang haram, lalu bagaimana mungkin doanya akan dikabulkan?"
(HR. Muslim)

”

IKAN GORENG DABU-DABU FOR KIDS

oleh: Irsalina Dwiyanti (Glasgow)

Bahan

- 2 fillet seabass/cod
- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdm garlic powder
- 1 sdt garam

Bahan sambal dabu-dabu

- 10 buah tomat cherry merah
- 5 siung bawang merah
- 3 lembar irisan daun jeruk (opsional)
- 120ml minyak goreng
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 1 sdt garam



Cara memasak

1. Campurkan lada, garam dan garlic powder ke dalam tepung terigu. Aduk merata.
2. Gulirkan ikan ke dalam racikan tepung sampai terlapisi merata.
3. Panaskan minyak, lalu goreng ikan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan dan sisihkan ikan goreng.
4. Potong tomat cherry menjadi 4 bagian.
5. Iris tipis bawang merah.
6. Siapkan mangkuk kecil tahan panas.
7. Masukkan potongan tomat dan bawang merah, perasan jeruk nipis, irisan daun jeruk, gula, lada dan garam ke dalam mangkuk tahan panas. Sisihkan.
8. Panaskan minyak sampai panas dan hamper berasap, kemudian segera tuangkan ke dalam mangkuk sambal dabu-dabu. Aduk dan koreksi rasa.
9. Sajikan ikan goreng di atas piring, tambahkan sambal dabu-dabu diatasnya.
10. Siap dinikmati!



AYAM BAKAR SOLO

Bety Navitasari (Nottingham)

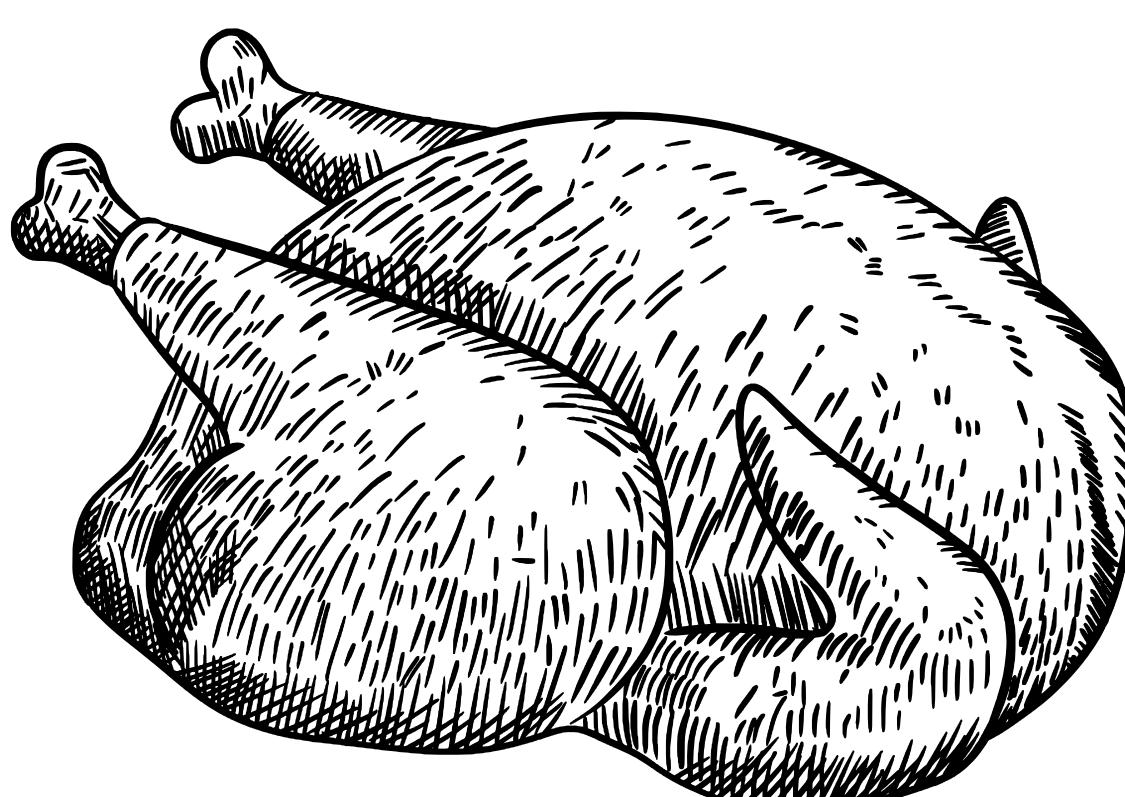
Bahan

- 1 atau 2 buah ayam utuh (whole chicken) dengan ukuran sedang.
- 1 liter santan/coconut milk.
- 1 buah serai/lemon grass diambil bawahannya yang putih digeprek.
- 5 cm laos/lengkuas/galanga.
- 4 lembar daun salam. (substitutunya digunakan bay leaf)
- 8 buah bawang merah/shallot.
- 8 buah/siung bawang putih/garlic.
- 3 buah cabai merah/red chilli
- 10 butir kemiri/candle nut
- 1 sendok teh jinten/cumin.
- 1 sendok teh ketumbar/coriander.
- 1 sendok makan penuh gula merah yg sudah diiris tipis/Java Sugar-Palm Sugar.
- 1 sendok makan garam/salt.



Cara memasak

1. Ayam dibersihkan, dicuci, dan dibelah dua.
2. Bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, jinten, dan ketumbar dihaluskan/diblender
3. Panaskan wajan penggorengan dengan menggunakan empat sendok makan minyak goreng. Tumislah bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum, dan masukkan serainya.
4. Masukkan ayamnya diaduk sebentar, kemudian masukkan santannya, yang berikutnya masukkan daun salam, lengkuas, gula jawa dan garam.
5. Masak sampai santan mendidih, dan tutuplah wajan penggorengan/diungkep sampai santan mulai mengental dan berkurang, serta bumbu-bumbunya meresap. Angkat. Sisa-sisa bumbu jangan dibuang.
6. Ayam dipanggang didalam oven atau dibakar diatas grill/barbeque sambil dibolak-balik, sesekali diolesi dengan sisa-sisa bumbu tadi, sampai matangnya merata dan kecoklatan.
7. Angkat dan sajikan dengan sambal terasi serta lalapan.



ROLADE

Dyah Puspita (Nottingham)



Bahan

- 250 gr daging ayam giling
- 250 gr daging sapi giling
- 3 lbr roti tawar, rendam dalam air lalu remas
- 2 btr telur ayam
- 1 sdt gula
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada
- 1 sdt kaldu bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 2 bh wortel/sosis

Cara memasak

1. Aduk semua bahan menjadi satu hingga rata, kecuali wortel/sosis,
2. Ambil satu lembar plastik wrap, letakkan diatasnya 1/3 bagian adonan, ratakan pipih,
3. Letakkan 1 batang wortel atau sosis dibagian tengah. Gulung menjadi seperti Lontong. Lakukan pada semua adonan.
4. Tusuk-tusuk dibeberapa bagian gulungan dengan tusuk gigi,
5. Kukus selama 30 menit. Angkat, dinginkan.
6. Goreng. Potong-potong. Sajikan Rollade dengan pelengkap Saos, wortel, buncis rebus dan French Fries.

IGA BAKAR

Bety Navitasari (Nottingham)

Bahan

- Iga kambing muda – lamb, secukupnya.

Bumbu Halus

- 4 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 1 sendok teh ketumbar
- 3 butir kemiri
- 3 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan oyster sauce
- 1 sendok teh vinegar
- Garam secukupnya



Cara memasak

- Potong-potong iga lamb dengan menurut alur tulangnya.
- Bumbu dihaluskan, iga lamb dimasukkan dan dicampurkan secara merata kedalam bumbu, dan diinapkan semalam atau kalau terlalu lama setengah hari juga bisa.
- Kemudian dipanggang atau dibakar, sesuai selera
- Cara Simple dan praktis dalam mengolah iga kambing muda.

KAMBING MASAK TOMAT

oleh: Dewi SO (Swindon)

Bahan

- 3 ons daging kambing pilih bagian yang empuk diiris tipis2 seperti
- Daging sukiyaki
- 1 butir telur dikocok dan ditambahkan sedikit air
- 1 butir bawang bombay ukuran sedang diiris cincin
- 2 buah tomat buah digiling halus
- 1 sdt oregano
- 50 cc susu cair



Cara memasak

- Tumis bawang bombay hingga harum,
- Masukan oregano, daging kambing dan tomat diikuti susu cair masak hingga susu meresap
- Masukkan kocokan telur dan aduk cepat hingga telur tidak pecah, dan diamkan 1 menit hingga telur masak
- Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

PERKEDEL IKAN TUNA ALA DINA

oleh: Dina (Huddersfield.)

Bahan

- 3 buah kentang yang paling besar atau 5 yang medium, direbus dan dihancurkan
- 1 kaleng tuna (250gr) (saya pakai yang di sunflower oil), ditiriskan air/minyaknya (tidak digunakan tapi dapat digunakan untuk masakan lain), dan daging ikan dihancurkan.
- 1 st butter/margarine
- garam secukupnya
- pala bubuk secukupnya
- merica bubuk secukupnya
- 1 batang bawang prei, diiris halus
- 1 sendok teh bawang merah goreng (optional)
- 1 siung bawang putih, dihancurkan
- 1 sdm tepung terigu (plain flour)
- 1 kuning telur (optional)
- 1-2 putih telur dikocok sebentar

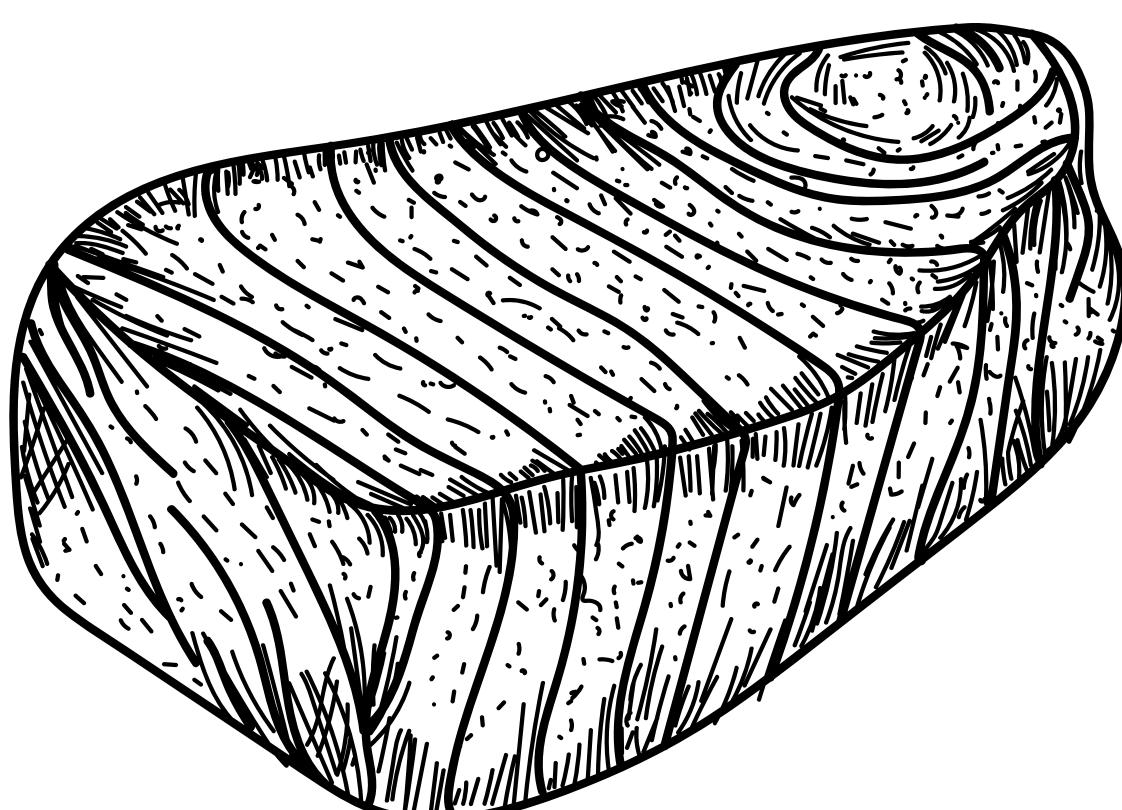


Cara memasak

1. Panaskan minyak di wajan, Campur bahan 1 dan aduk rata
2. Cetak dengan tangan bulat2 sebesar bola pingpong dan dipipihkan.
3. Setelah minyak panas, ambil satu adonan, gulungkan ke putih telur (bahan 2)
4. Goreng sampai kuning kecoklatan.
5. Sajikan untuk 12-15 buah.

Tips

- Jangan merebus kentang kelamaan, tiriskan dan hancurkan kentang sewaktu masih panas dengan garpu/alat khusus mash potato atau gelas. Tidak apa jika masih sedikit berbungkah - bungkah.
- Jangan mengaduk adonan terlalu lama, secampurnya saja. (sama dengan diatas untuk menghindari kentang/adonan basah/berair)
- Menggoreng dengan minyak yang panas dan sebentar saja
- Jangan terlalu banyak memasukkan adonan ke penggorengan, cukup 5-6 buah saja di frypan berdiameter 20cm (untuk menghindari kentang pecah saat digoreng).
- Jika adonan ditambahkan kuning telur, adonan akan menjadi lebih lembut dan berkesan moist.
- Ikan tuna dapat diganti dengan ikan jenis lain tetapi yang telah dikukus/masak dulu baru dihancurkan, atau kornet/daging cincang masak.
- Untuk variasi, dalam adonan dapat ditambahkan coriander bubuk/daun coriander yang telah dipotong halus, irisan rebusan wortel, dll tergantung selera.



BOTHOK TEMPE

oleh: Bety Navitasari (Nottingham)

Bahan

- Tempe dipotong kecil/dadu di kukus dulu
- Spring green secukupnya dipotong-potong kasar
- Tomat dipotong jadi 4 or 6 slice
- Serai, daun jeruk, daun salam secukupnya
- Ikan teri yang kecil tipis atau yang utuh seperti ikan bilis
- Santan kelapa/1.5 or satu kaleng.
- Satu butir telur dikocok dahulu
- Petai secukupnya
- Cabai hijau potong kasar
- Daun bawang/spring onion sesuai selera, kemudian diiris kasar
- Daun pisang untuk membungkus atau alumunium foil.

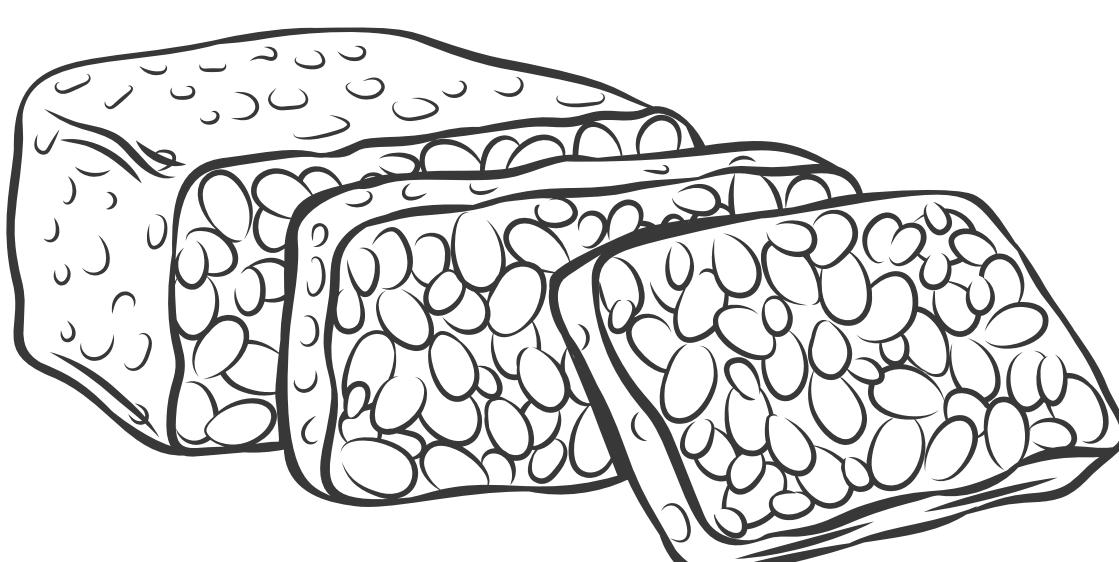


Bumbu Halus

- Bawang merah
- Bawang putih
- Kemiri
- Ketumbar
- Kencur
- Jinten
- Jahe
- Terasi (shrimp paste).
- Garam
- Kaldu block/ sedikit saja.

Cara memasak

1. Bumbu halus di tumis sebentar agak harum, dimasukkan serai,daun salam, daun jeruk lalu santannya.
2. Masukkan tempe kukus, spring green, petai potong kasar, teri, tomat, cabai hijau potongan, daun bawang dan diaduk rata.
3. Masukkan telur kocok kemudian diaduk rata kembali.
4. Seluruh bahan dibungkus dengan daun pisang atau alumunium foil sesuai selera. Dapat dijadikan beberapa bungkus, lalu dikukus selama kurang lebih 30 sampai 45 menit.



BRAMBANG ASEH

oleh: Tuti Nurmuntaha (Newcastle)

Bahan

- 1 pak curly kale atau spring cabbage, cuci bersih.
- Bumbu saus :
- gula jawa disisir, kira-kira 2 sendok makan penuh
- garam secukupnya
- 3 mata asam
- 1/2 sendok teh terasi
- 4 siung bawang merah
- cabe rawit secukupnya
- 1/2 gelas air

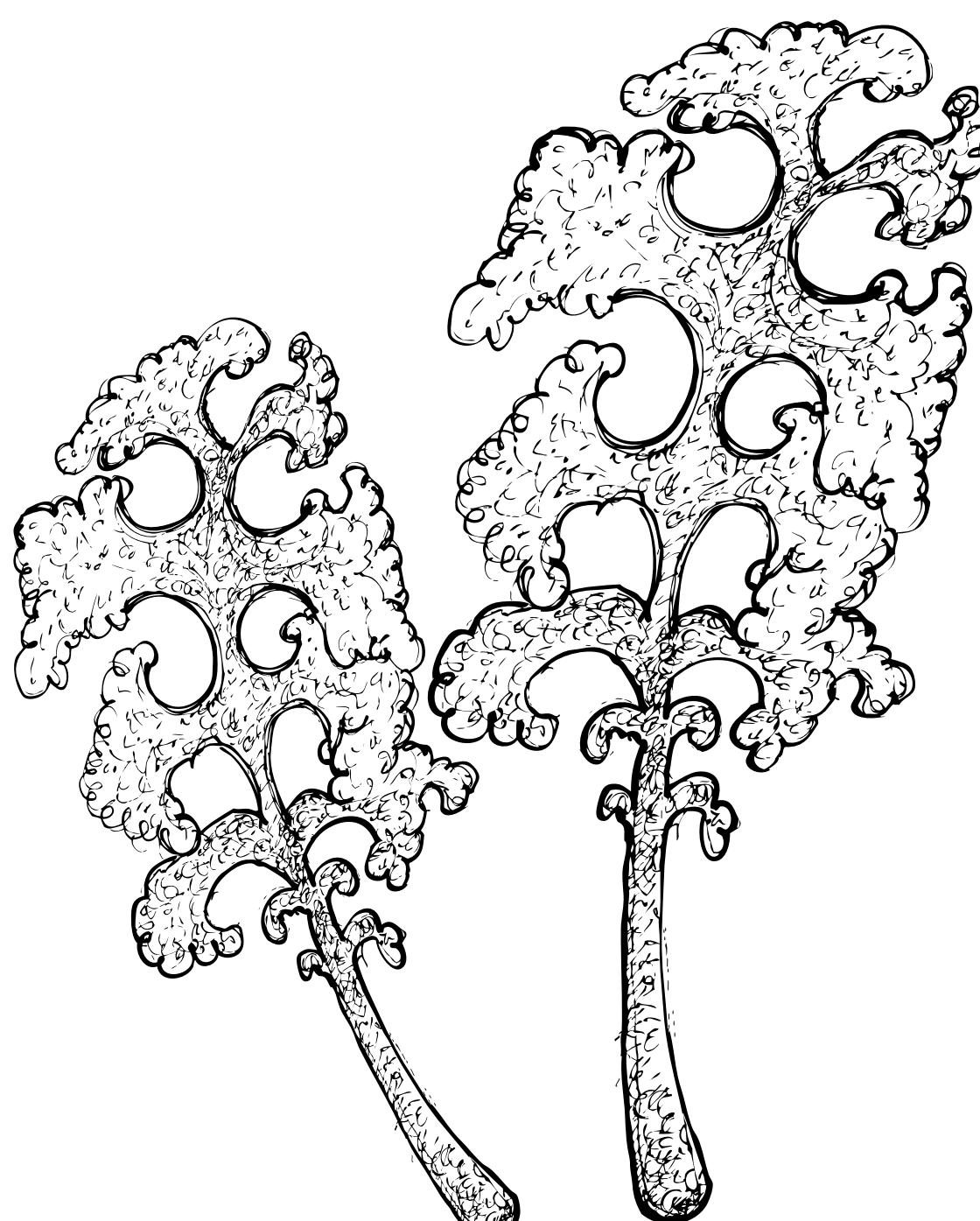


Cara memasak

1. Rebus curly kale / spring cabbage. Sisihkan.
2. Saus : goreng cabe + bawang merah, lalu haluskan cabe, terasi, dan bawang merah.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tuangi air.
4. Masukkan asam, gula jawa dan garam. Aduk rata sampai mendidih dan agak kental. Matikan api.

Cara menghidangkan

Tata sayuran rebus dalam piring lalu tuangi saus secukupnya. Paling nikmat dimakan bersama kerupuk dan tempe gembus bacem.



CAH MUSTARD GREEN (KAI CHOI)

oleh: Naniek Muchdi (London)

Bahan

- 1 bungkus daun Kai Choi (800gram)
- 200 gram udang, kupas dan belah tengah
- 2 tahu potong kecil dan goreng
- 2 bawang Bombay ukuran sedang, iris
- 2 bawang putih, iris
- 1 sdm kecap asin/light soy sauce
- 2 sdm oyster sauce
- Garam secukupnya
- Merica halus
- Air panas sedikit



Cara memasak

1. Tumis bawang Bombay, bawang putih, hingga harum
2. Masukkan udang, tahu dan tambah air sedikit,
3. Tambahkan kecap, oyster sauce, garam dan merica,
4. Masukkan daun Mustard Green, aduk hingga rata,
5. Masak daun Kai Choi setengah matang. Angkat. Sajikan.

Fun Fact

Mustard Green adalah sejenis sawi yang kita bisa dapatkan di toko Cina, kadang juga di sebut European Kai Choi. Di toko Cina di jual juga dalam kaleng atau dalam kemasan plastik yang sudah diolah menjadi PICKLED, dimana biasa kita gunakan untuk membuat asinan.



Leafy Chinese mustard green

Image source: <https://thewoksoflife.com>



Image source: <http://www.cherryfarms.co.uk>

Nama lain: Gai Choi, Siu Gai Choi, Xaio Jie Cai (Shiau Jie Tsai), Baby Mustard, Chinese Leaf Mustard, Indian Mustard, Mostaza, and Mustard Greens

SUP AYAM BUNGKUS TELOR

oleh: Tuti Nurmuntaha (Newcastle)

Bahan kuah

- 2 liter air kaldu ayam kampung (bisa diganti dengan kaldu hen)
- 1 buah bawang bombay, cincang kasar
- 4 siung bawang putih, memarkan
- 1/2 sendok teh lada putih
- garam dan gula pasir secukupnya
- minyak untuk menukar

Bahan ayam bungkus telor

- 15 lembar dadar telor (dari 3 butir telor + 1 sendok makan maizena + 50 cc air)
- 250 gram daging ayam cincang
- 1 – 2 butir telor
- 1 buah wortel, parut



Haluskan

- 4 batang daun bawang, iris halus
- 1 buah bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 sendok teh lada putih
- 1 sendok teh peres garam
- 1 sendok teh gula pasir

Bahan pelengkap : wortel kukus, kacang polong kukus, jamur putih yang telah direndam air panas, irisan daun bawang / seledri.

Cara memasak

Ayam bungkus telor

1. Campur daging ayam cincang, telor dan bumbu halus, aduk rata
2. Ambil selembar dadar, isi dengan 1 sendok makan adonan ayam, lipat seperti amplop / kantong. Lakukan sampai adonan habis.
3. Kukus selama sekitar 30 menit dan sisihkan.

Kuah sup :

1. Tumis bawang bombay sampai layu,
2. Masukkan bawang putih dan lada putih, tumis sampai harum.
3. Tuangi dengan air kaldu ayam, masukkan garam + gula pasir secukupnya.
4. Rebus sampai mendidih.

Penyajian

Tata ayam bungkus telor, rebusan wortel + jamur putih + kacang polong + irisan daun bawang dan seledri dalam mangkuk / piring. Tuangi dengan kuah panas, sajikan.

SUP IGA KAMBING

oleh: Bety Navitasari (Nottingham)



Bahan kuah

- 750 gram iga kambing, potong sedang/kasar.
- Air untuk merebus.
- 3 cm jahe potong, memarkan.
- garam
- minyak sayur untuk menumis bumbu.
- batang kulit kayu manis secukupnya.
- 5 butir cengkeh.
- wortel dipotong-potong bundar
- brocholli dipotong kecil.
- tomat merah dipotong membujur menjadi 8 bagian.
- daun bawang ambil bagian putihnya, potong-potong 2 cm.

Haluskan

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdt garam.

Taburan dan pelengkap

- Bawang merah goreng.
- seledri cincang.
- Pelengkap.
- Sambal rawit merah.
- Emping goreng

Cara memasak

- 1.Cuci iga kambing, rebus dalam air bersama jahe dan garam hingga berubah warna.
- 2.Panaskan minyak, tumis bumbu halus, kayu manis dan cengkeh. Aduk hingga harum dan angkat.
- 3.Masukkan ke dalam kaldu rebusan iga. Didihkan dan kecilkan apinya. Tutup panci dan masak hingga bumbu meresap dan daging empuk.
- 4.Masukkan wortel dan brocholli, setelah cukup layu.
- 5.Masukkan daun bawang dan tomat, dibiarkan cukup layu.
- 6.Angkat, sajikan hangat bersama taburan dan pelengkap.

SOTO BANJAR

Oleh: Qurrotin A'yunina Afianti (Sheffield)



Bahan

- 1 ekor Ayam
- 2 liter Air

Bumbu halus

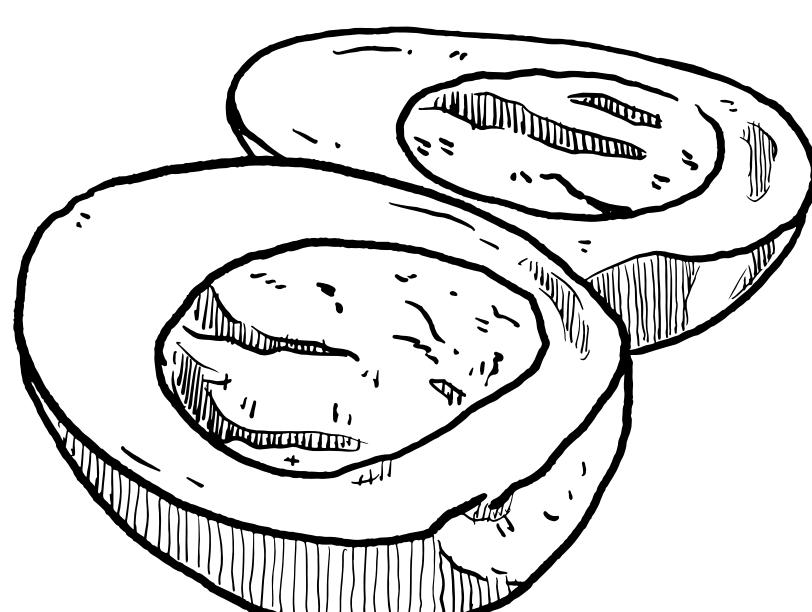
- 10 Bw putih yg udah digoreng
- 5 Bwg merah (shallot)
- 1/2 sdt jahe
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1/2 sdt merica uk

Bumbu cemplung

- 1/4 sdt kayu manis
- 5 cengkeh
- 3 kapulaga (cardamon)
- 2 bunga lawing (star anise)
- 3 tangkai daun bawang yg diiris
- 1 tangkai seledri
- 1 bawang bombay besar
- 3 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk
- 1/2 sdt gula

Cara memasak

1. Rebus ayam selama 10 menit, buang rebusan pertama
2. Angkat ayam tambahkan 2 liter air dan rebus kembali
3. Tumis bumbu halus sampai wangi
4. Masukkan bumbu halus ke rebusan ayam
5. Masukkan bumbu cemplung lanjut rebus sampai ayam lunak
6. Suwir-suwir ayam jika sudah empuk.
7. Sajikan dengan lontong, telor rebus dan perkedel kentang



IKAN BAKAR MANIS

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)



Bahan

- 1 kg ikan tilapia
- 1 buah jeruk nipis
- 4 sendok makan kecap manis
- 2 sendok makan butter, lelehkan
- garam, secukupnya

Bumbu halus

- 4 siung bawang putih
- 1 siung bawang merah (saya pakai red onion)
- 1 ruas jahe
- 2 buah cabe merah besar/ sesuai selera

Cara memasak

1. Bersihkan ikan, lumuri dengan perasan jeruk nipis. Sisihkan
2. Campur bumbu halus dengan lelehan butter, kecap manis, dan garam ke dalam wadah.
3. masukkan ikan ke bumbu, campur hingga merata, kemudian marinate/diamkan sekitar 20 menit (lebih lama lebih baik)
4. Panaskan oven. panggang ikan di oven dengan suhu 180 C selama 15 menit, kemudian keluarkan ikan. Olesi dengan sisa bumbu dan panggang kembali selama 15 menit/ sampai tingkat kematangan yg diinginkan.
5. Sajikan dengan sambal bawang dan lalapan

CAP CAY

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

- 5 siung bawang putih, cincang kasar
- 5 buah bakso ikan, iris
- 200 gr dada ayam
- Wortel
- pakcoy/sawi putih/Green/ sweet heart cabbage/ white cabbage
- baby corn
- jamur
- 150gr tepung plain
- 1/2 sendok teh lada bubuk
- 1 sendok makan oyster sauce
- 1 sendok makan kecap manis
- garam, secukupnya



Cara memasak

1. Rebus dada ayam hingga matang. suwir-suwir. sisihkan (air rebusan ayam digunakan untuk kuah kaldu)
2. Campur tepung plain dan air hingga menjadi adonan kental, beri garam secukupnya. Goreng hingga kecoklatan. Iris kotak-kotak. sisihkan
3. Tumis bawang putih hingga wangi. masukkan irisan bakso ikan, ayam suwir, lada bubuk dan oyster sauce, aduk rata.Tambahkan kuah kaldu sesuai selera. tunggu hingga mendidih
4. Masukkan wortel, jamur dan tepung goreng. tutup selama lima menit
5. Masukkan pakcoy , daun bawang, dan garam secukupnya. matikan kompor, koreksi rasa.
6. Sajikan dengan taburan bawang merah dan cabai goreng.

Catatan

- Jenis sayuran bisa disesuaikan selera. Pakcoy bisa diganti dengan sawi putih/ green/sweet heart cabbage/ white cabbage
- Protein bisa diganti dengan seafood (udang, cumi, kerang, ikan fillet)

CEKER MERCON

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

- 500gr ceker ayam
- 1 sendok makan oyster sauce
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 ruas lengkuas
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai
- 400ml air
- garam, secukupnya

Bumbu halus

- 2 buah cabai merah besar
- 6 buah cabai merah rawit
- 4 siung shallot
- 4 siung bawang putih



Cara memasak

1. Rebus ceker ayam selamam 10 menit, kemudian buang air rebusan.
2. Tumis bumbu halus hingga wangi, tambahkan sereh, lengkuas, daun jeruk, dan oyster sauce.
3. Masukkan ceker, kecap manis, dan garam. Aduk rata
4. Tambahkan air. Masak ceker hingga empuk dan bumbu meresap. koreksi rasa
5. Sajikan dengan nasi hangat.

Catatan

- Ceker ayam/ chicken feet/ chicken paws tersedia di toko Asia dan beberapa toko daging halal dalam kemasan 1 kg frozen. Jangan lupa cek label halal pada kemasan!
- Cabai rawit merah yang paling mudah ditemukan adalah red bird's eye chili/ red Thai chili



TELUR CEPOLOK KUAH SANTAN

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)



Bahan

- 5 butir telur ayam
- 200 ml santan kental
- 3/4 sendok teh lada
- garam, secukupnya

Bumbu halus

- 2 buah cabai merah besar
- 4 siung shallot
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat

Cara memasak

1. Ceplok telur. Sisihkan
2. Tumis bumbu halus hingga wangi, tambahkan lada.
3. Masukkan telur ceplok dan garam. Aduk rata
4. Tambahkan santan. Masak hingga mendidih. Koreksi rasa
5. Sajikan dengan nasi hangat.

Catatan

- Shallot dapat diganti dengan red onion yang lebih mudah didapat dan harganya relatif lebih murah



TELUR DADAR PADANG

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)



Bahan telor dadar

- 4 butir telur ayam
- 2 siung shallot
- 2 siung bawang putih
- 1 buah cabai besar
- 1 sendok makan desicated coconut
- 2 sendok makan tepung beras
- 1/2 sendok teh kunyit
- 1/2 sendok teh lada bubuk
- daun bawang
- garam secukupnya

Bahan sambal ijo

- 15 buah cabai hijau
- 1 buah red onion
- 5 siung bawang putih
- 1 sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh garam

Cara memasak

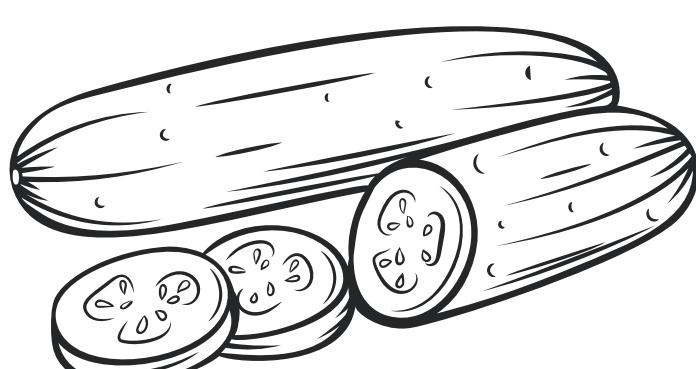
Telur dadar

1. Iris tipis bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun bawang
2. Dalam wadah, pecahkan telur, masukkan irisan bumbu, dan semua bahan. Kocok hingga berbuih.
3. Panaskan minyak. Goreng telur hingga kuning kecoklatan.

Sambal ijo

1. Didihkan air. masukkan cabai, bawang merah, dan bawang putih. Rebus selama 5 menit. Tiriskan.
2. Haluskan cabai dan bawang yang sudah direbus, tambahkan garam dan lada. koreksi rasa

Sajikan telur dadar dan sambal ijo bersama nasi hangat dan lalapan timun dan kale rebus.



OSENG PARE TERI

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

- 2 buah pare
- 1 genggam teri, goreng
- 4 buah cabai hijau, iris serong
- 1 buah red onion, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula
- 100 ml air

Cara memasak

1. Iris pare (jangan terlalu tipis). Beri garam, remas-remas sebentar untuk mengurangi rasa pahit. cuci.
2. Tumis bumbu iris hingga wangi. masukkan pare dan air. masak hingga pare agak layu dan air menyusut.
3. Masukkan teri goreng, gula, dan garam. aduk rata. Koreksi rasa
4. Sajikan dengan nasi hangat.



Catatan

Pare dapat ditemukan dalam bentuk utuh segar maupun kemasan frozen. Ada beberapa jenis pare yang biasa dijual di toko Asia maupun muslim fresh grocery, diantaranya Karela (India) dan Chinese Bitter Melon.



Karela

Image source: <https://www.bhumijalifesciences.com/>



Chinese bitter melon

Image source: <https://specialtyproduce.com/>

SPAGHETTI GORENG JAWA

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)



Bahan

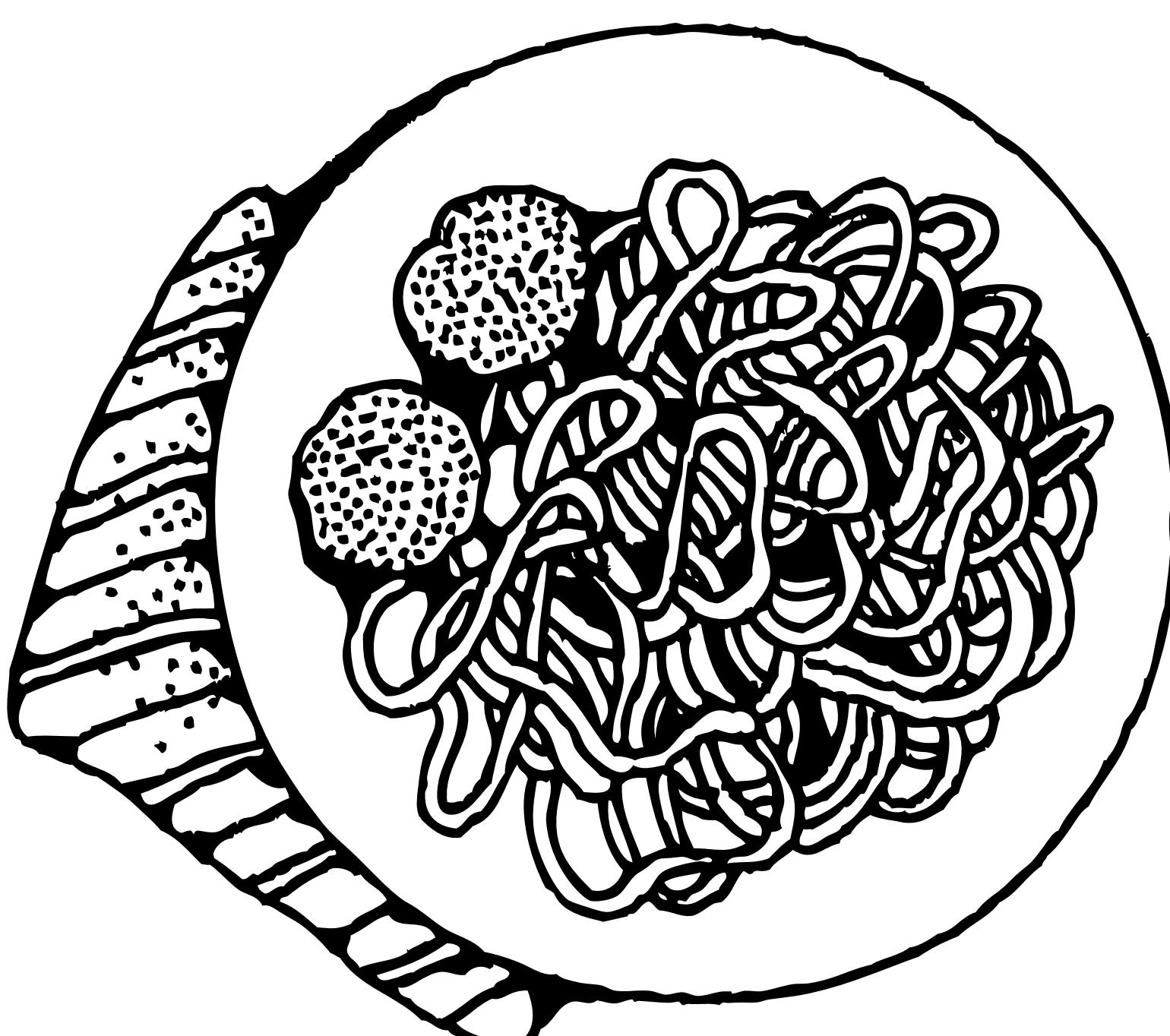
- 1 genggam spaghetti
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 200gr dada ayam, potong dadu
- 1 sendok makan oyster sauce
- 2 sendok makan kecap manis
- Daun bawang, iris
- 1/2 sendok teh lada bubuk

Cara memasak

1. Rebus spaghetti hingga matang, tiriskan.
2. Tumis bawang putih hingga wangi. masukkan ayam dan oyster sauce. Tumis hingga ayam matang
3. Masukkan spaghetti, kecap manis, lada, daun bawang, dan garam. aduk rata. Koreksi rasa
4. Sajikan selagi hangat, beri taburan bawang merah goreng.

Catatan

- Untuk mematangkan ayam, tidak perlu ditambah air karena ayam akan mengeluarkan minyak.
- Ayam dapat diganti dengan seafood atau daging sapi, sesuai selera.



MIE AYAM CEKER

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

- 1/2 kg chicken mince
- 250gr ceker ayam
- Mie shanghai, rebus.
- 2 batang daun bawang
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan oyster sauce
- 1 1/2 sendok teh lada bubuk
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang sereh
- 1 ruas lengkuas
- garam, secukupnya
- 500ml air



Bumbu halus

- 1 buah red onion ukuran besar
- 5 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar bubuk
- 1/2 sendok teh kunyit bubuk
- 1 ruas jahe

Pelengkap

- Pakcoy rebus
- Bakso daging/ bakso ikan
- pangsit rebus/goreng
- irisan daun bawang
- bawang goreng

Cara memasak

1. Tumis bumbu halus hingga wangi. Masukkan sereh, lengkuas, daun jeruk. Tumis hingga layu
2. Masukkan chicken mince dan ceker. Tambahkan oyster sauce, kecap, garam, dan air. Masak hingga ayam dan ceker matang dan air menyusut.
3. Masukkan daun bawang. k
4. Koreksi rasa.

Penyajian:

Tata mie shanghai di mangkuk. siram dengan ayam dan kuahnya. lengkapi dengan pakcoy rebus, ceker, bakso, pangsit, dan taburan daun bawang.

Catatan

Chicken mince dapat diganti dengan dada ayam yang direbus kemudian dipotong dadu.



KUDAPAN/ SNACK

KUE CANTIK MANIS bagian I

Oleh: Fitri Pratiwi Rasyid (Nottingham)

Bahan A

- 500 gr santan (kekentalan sedang)
- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- 6 sdm gula pasir

Bahan B

- 250 gr santan
- 2,5 sdm tepung jagung
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- Pasta pandan sesuai selera

Bahan C

- 250 gr santan
- 1 biji telur
- 140 gr tepung terigu
- 4 sdm gula pasir

Bahan D

- Cetakan kue
- Minyak sayur



Cara membuat

Pertama-tama kita membuat adonan bahan A terlebih dahulu agar adonan set dan sudah siap dimasukkan ke dalam piping bag.

1. Tuang santan ke dalam panci
2. Masukkan garam dan gula, aduk rata
3. Di wadah lain, larutkan tepung terigu dengan menggunakan santan yang sudah dicampur garam dan gula sekitar 10 sdm
4. Saat tepung terigu sudah larut, tuang dan masukkan bersama ke dalam larutan santan yang sudah disiapkan dalam panci kemudian didihkan dengan api sedang cenderung kecil, sambil terus diaduk hingga adonan mengental.
5. Jika sudah mengental, matikan api kompor dan biarkan adonan dingin terlebih dahulu.

Siapkan bahan B

1. Tuang semua bahan B ke dalam panci, aduk rata dan didihkan dengan menggunakan api kecil
2. Aduk adonan hingga mengental dan tidak ada gerindil-gerindil tepung
3. Jika adonan sudah mengental, matikan api kompor.

Siapkan bahan C yang kemudian akan kita mix nanti dengan adonan bahan B

1. Siapkan wadah, masukkan telur dan gula lalu kocok hingga gula pasir larut
2. Jika gula pasir sudah larut, masukkan santan kemudian aduk hingga rata
3. Jika adonan cair sudah tercampur rata, masukkan terigu (sebaiknya terigu disaring terlebih dahulu agar tidak menggumpal). Saat memasukkan tepung terigu sebaiknya sedikit demi sedikit sambil terus diaduk agar terigu tidak menggerindil
4. Saat adonan sudah tercampur dengan rata, selanjutnya tuang adonan B yang sudah disiapkan sebelumnya ke dalam adonan C lalu aduk sehingga kedua adonan tercampur dengan rata.

KUE CANTIK MANIS bagian 2

Oleh: Fitri Pratiwi Rasyid (Nottingham)

Tips

jika adonan B dan C sudah tercampur rata, sebaiknya saring kembali adonan untuk memastikan tidak ada terigu yang menggumpal. Jika adonan tidak lagi menggumpal maka adonan siap dicetak.

1. Siapkan cetakan kue (cetakan bisa bentuk apa saja yang penting mencembung), oleskan minyak sayur pada cetakan.
2. Adonan A masukkan ke dalam plastik piping bag
3. Selanjutnya tuang adonan hijau sampai $\frac{3}{4}$ cetakan. Lakukan sampai semua cetakan terisi adonan
4. Lalu, semprotkan adonan A ke dalam masing-masing cetakan kue yang telah diisi adonan hijau. Lakukan sampai semua adonan habis
5. Siapkan kukusan. Jika kukusan sudah panas, masukkan semua cetakan ke dalam kukusan dan kukus selama 20-25 menit.
6. Jika kue sudah matang, tunggu hingga kue agak dingin lalu keluarkan dari cetakan.

Selamat mencoba ya.



ES TELER NOTTINGHAM

oleh: Bety Navitasari (Nottingham)

Bahan

- Kolang-kaling/palm fruit,
- Avocado, dipotong dadu
- Nangka manis (segar atau kalengan), dipotong dadu
- Kelapa muda/potongan kelapa berbentuk parutan kasar
- Nata de coco
- Susu semi skim
- Syrup mawar/ Rose Syrup merk East Ends
- Es batu – crushed es batu
- Garam sedikit



Cara membuat

Bagi yang suka dingin dan tidak perlu pakai es batu, serta es teler ber adonan kental bagaikan pakai es batu crushed, boleh coba alternatif ini.

1. Bekukan semua buah-buahan ke dalam freezer, kecuali avocado
2. Keluarkan semua buah2an beku
3. Campurkan semua bahan kedalam bowl besar
4. Siram dengan susu terlebih dahulu, serta sedikit syrupnya.
5. Biarkan meleleh sendiri atau diaduk-aduk agar cepat mencair, atau boleh dipukul-pukul dengan sendok agar bisa menyerupai es crushed,
6. Siapkan Fruit coktail, (jika kalengan, air cocktailnya jangan diikutkan)
7. Potong dadu avocado
8. Masukkan cocktail fruitnya serta alpukat potongannya, dirasakan jika kurang manis bisa ditambahkan syrupnya, bagi yg suka manis bisa ditambahkan gula yang sudah dilarutkan dengan air
9. Sebelum disajikan, dapat ditambahkan satu sendok teh garam, atau sesuai selera.

Untuk penyajian buah fresh

1. Siapkan semua buah-buahan segar,
2. Semua potongan buah serta kolang-kaling, nata de coco, serutan kelapa, dan lainnya, dimasukkan kedalam bowl.
3. Dimasukkan susu kental manis, syrup, susu biasanya, kalau mau lebih manis dimasukkan pula air gula putih.
4. Tambahkan sedikit garam.
5. Baru dimasukkan es batu yang sudah di crushed/remuk-kan, dan diaduk.

Tips

Diusahakan tidak memakai buah nanas agar asamnya tidak merusak rasa.

Untuk nanas, jangan dibekukan, biarkan segar, dapat dipotong pada saat terakhir saja sebelum es teler disajikan, agar tidak daging buahnya tidak menghitam.

SETUP BUAH

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

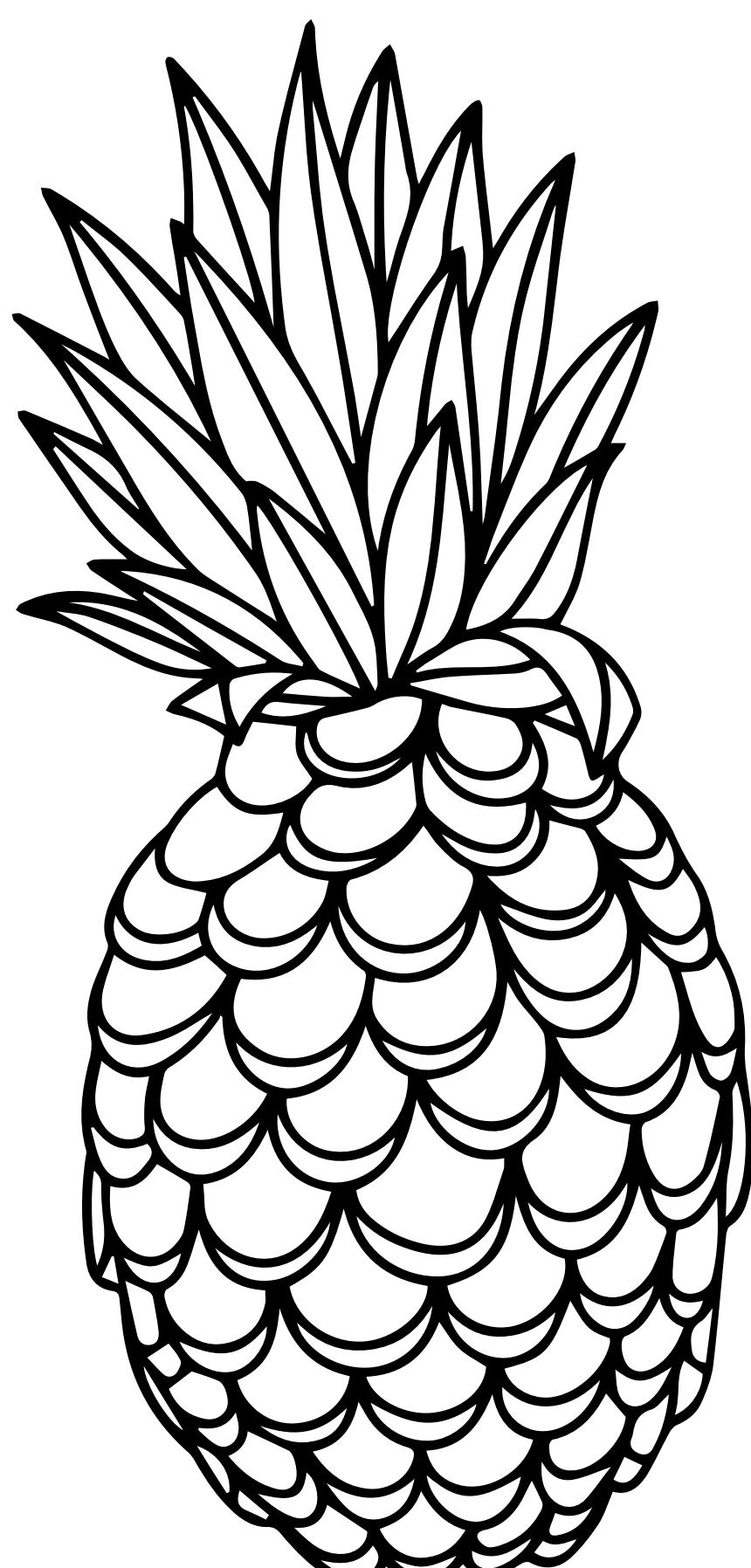
- Nanas 1 buah (potong sesuai selera)
- Cocktail in syrup 2 kaleng (@250gr), gunakan buahnya saja.
- Gula pasir 10 sdm
- Cengkeh 10 butir
- Kayu manis 1 batang sedang
- Air 1 liter
- Chia seed 3 sdm, rendam air panas.

Cara memasak

1. Rebus air bersama gula, cengkeh dan kayu manis hingga mendidih.
2. Jika air sudah mendidih, matikan api, masukkan nanas. Tutup panci selama 10 menit.
3. Setelah agak dingin, pindahkan ke wadah. Kemudian tambahkan cocktail dan chia seed.
4. Siap disajikan.

Notes

Simpan di kulkas dan sajikan esok hari untuk rasa yang lebih mantap



PISANG SELIMUT

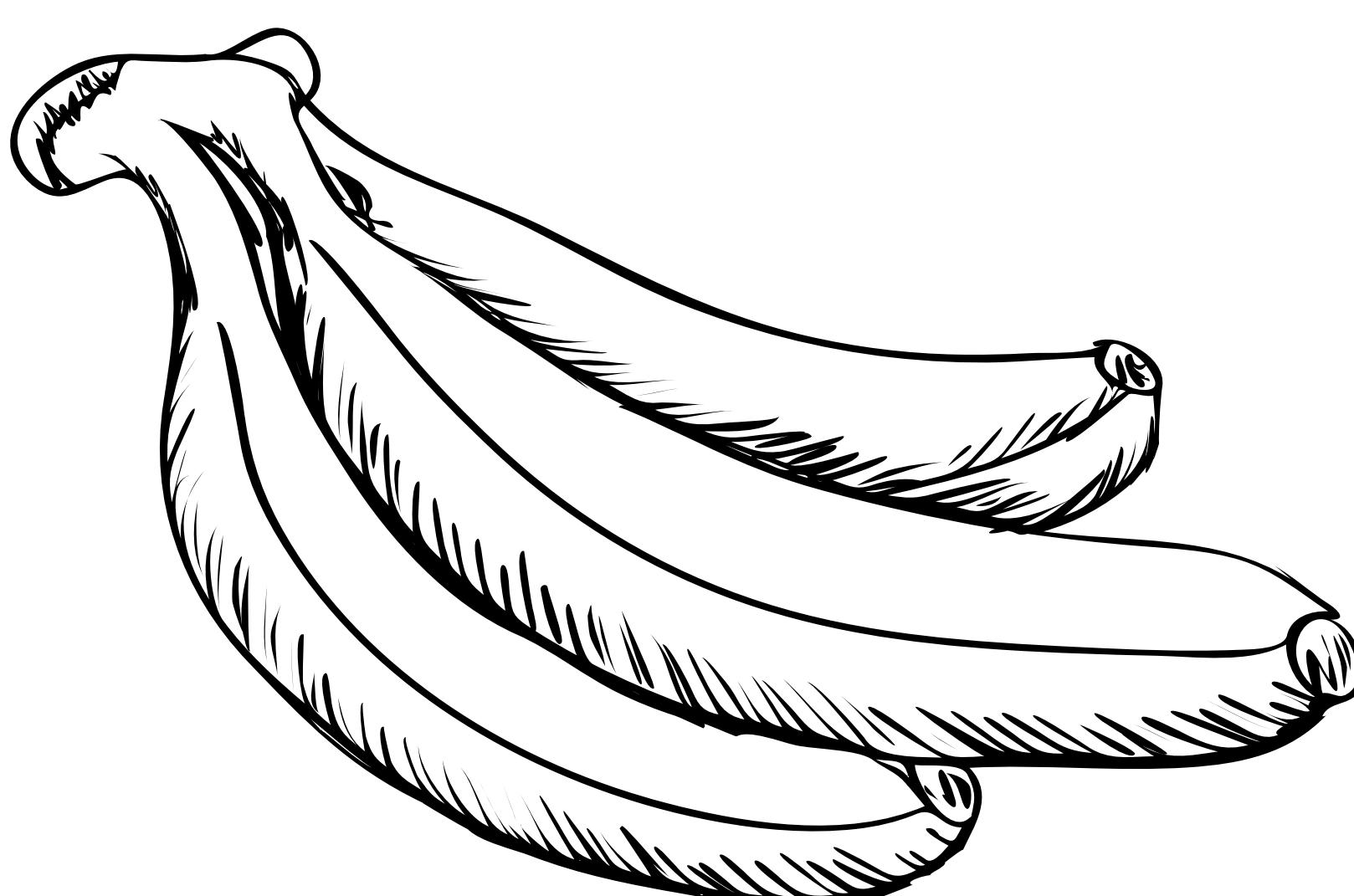
Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan (Sajian untuk 4 PORSI)

- 4 lembar roti tawar
- 2 buah pisang (potong 2 bagian).
- Nutella
- Keju parut
- Butter
- Topping (optional): Wijen/ Keju/ Bubuk kayu manis/ Madu

Cara memasak

1. Panggang pisang hingga kecoklatan.
2. Pipihkan roti tawar menggunakan rolling pan atau tekan-tekan menggunakan sendok makan.
3. Olesi roti tawar dengan Nutella, beri pisang, keju, kemudian gulung.
4. Panggang roti menggunakan butter hingga kecoklatan.
5. Taburi topping.



TAHU GEJROT KHAS CIREBON

oleh: Irsalina Dwiyanti (Glasgow)

Bahan

- 1 pack deep fried tofu
(biasanya ada di oriental shop)
- 5 buah bawang merah
- 3 buah cabai rawit

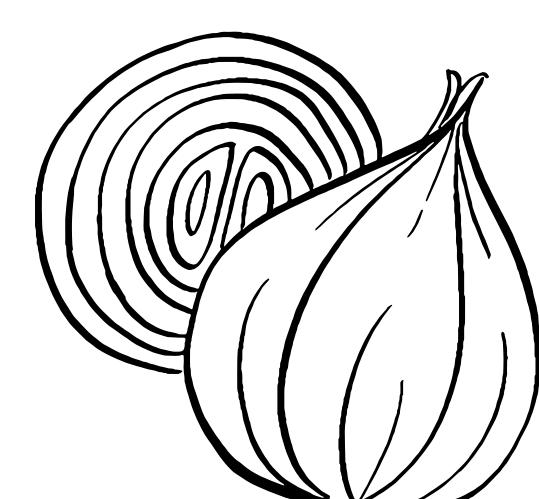
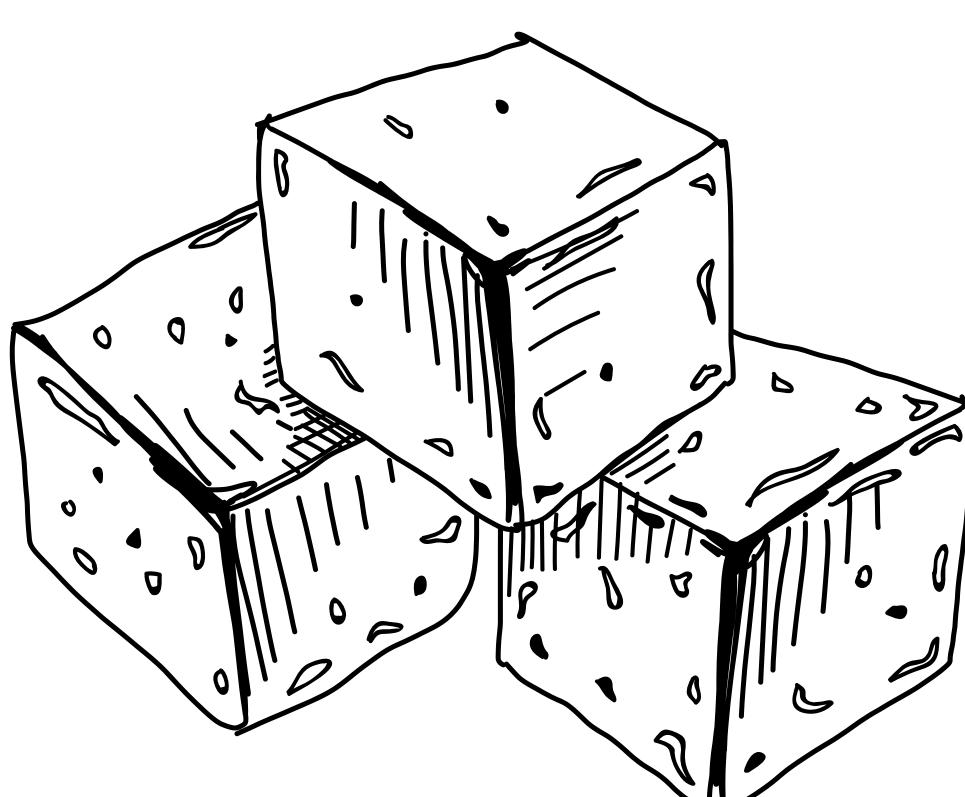
Bahan kuah

- 350 ml air
- 125 gr gula merah
- 1/2 sdt asam jawa (bisa diganti dengan $\frac{1}{2}$ sdt tamarind paste)
- 7 sdm kecap manis
- Sejumput garam



Cara memasak

1. Tuang dan didihkan air bersama gula merah, asam, kecap dan sejumput garam.
2. Masak sampai mendidih dan semua bahan tercampur merata. Tunggu sampai air rebusan sedikit berkurang (reduced) dan kuah berwarna lebih gelap. Cicipi rasa kuah sampai tidak tercium aroma kecap tetapi terasa gurih dan agak manis.
3. Diamkan kuah sampai dingin atau suhu ruangan.
4. Untuk toppingnya, gerus kasar bawang merah dan cabai sesuai selera, lalu sisihkan.
5. Siapkan mangkuk dan tahu yang sudah dipotong-potong sesuai selera.
6. Tambahkan gerusan cabai dan bawang diatas tahu.
7. Siram potongan tahu dengan kuah yang sudah dingin.
8. Tahu gejrot siap dinikmati!



BASQUE BURNED CHEESECAKE

oleh: Andhika Prima Prasetyo (Salford)

Bahan

- 900 gram soft cheese
- 350 gram gula halus (caster sugar)
- 7 butir telur
- 500 ml double cream atau heavy cream
- 4 sendok makan tepung terigu

Cara Memasak:

1. Campurkan soft cheese dan gula hingga sampai lembut dengan mixer berkecepatan tinggi;
2. Tambahkan telur satu per satu, aduk kembali dengan mixer;
3. Tambahkan heavy cream, aduk rata dengan mixer;
4. Terakhir masukkan tepung terigu, campur hingga merata;
5. Alasi loyang dengan baking paper melebihi loyangnya, karena adonan akan mengembang tinggi;
6. Masukkan ke oven dengan suhu 200 °C selama 1 jam. Pada menit ke-50, jika sudah kecoklatan tunggu sekitar 5 menit lalu matikan oven, angkat;
7. Jika bagian tengah belum settle, tidak mengapa karena nanti saat dingin akan bagus bentuknya.



KEIK PISANG COKELAT

Oleh: Sefrina Widyanti (Dundee, Scotland, UK)



Bahan

- 5 butir telur
- 150 gr gula pasir butiran halus (bisa ditambah jika suka manis)
- 300-350 gr pisang tanduk (biasanya tersedia di Asian store) atau pisang biasa, haluskan (bisa menggunakan garpu)
- 225 gr tepung terigu
- 25 gr maizena
- 1/2 sdt bubuk kayu manis
- 1/2 sdt soda kue
- 160 gr minyak sayur/180 gr butter dilelehkan

Cara Memasak:

1. Panaskan oven api atas 180 dan api bawah 190 derajat Celcius atau 160 derajat Celcius untuk tipe standing oven.
2. Kocok telur gula sampai kental putih mengembang, turunkan kecepatan, masukkan pisang yang sudah dihaluskan, dan mixer lagi sebentar sampai rata.
3. Masukkan campuran terigu, kayu manis, soda kue, dan maizena, mixer dengan kecepatan rendah sampai tercampur rata.
4. Masukkan minyak sayur/lelehan butter, aduk balik dengan spatula (jangan sampai ada minyak/butter yang masih mengendap dibawah).
5. Setelah benar-benar rata, tuang ke dalam loyang yang sudah dioles mentega dan ditaburi tepung.
6. Oven selama kurang lebih 45 menit (sampai matang), sesuaikan dengan oven masing-masing. Oven dipanaskan dulu 10-15 menit sebelum loyang masuk.



KARTIKA SARI NOTTS

oleh: Melyza Perdana (Nottingham)



Bahan

- 1 Sheet Puff Pastry
- 3 Ripe Banana
- 2 Spoons of Butter
- 400 gr Mature Cheese
- 12 tsp of Nutella
- 2 Egg yolk

Cara Memasak:

1. Peel and fry the banana with butter until golden brown
2. Cut the banana into 3 cm long
3. Cut the cheese into small bar (3 cm long)
4. Cut the puff pastry sheet into 12 rectangles
5. Roll over the pastry sheet forwards and backwards until the small rectangle is about 12 cm x 10 cm
6. Put the cheese, banana and one tsp of Nutella in the middle of small puff pastry sheet and wrap it properly
7. Brush with beaten egg yolk
8. Sprinkle with shredded cheese
9. Bake at 200 degrees Celsius for 20 – 25 minutes (or until golden brown).



BOH ROM-ROM UBI MANIS

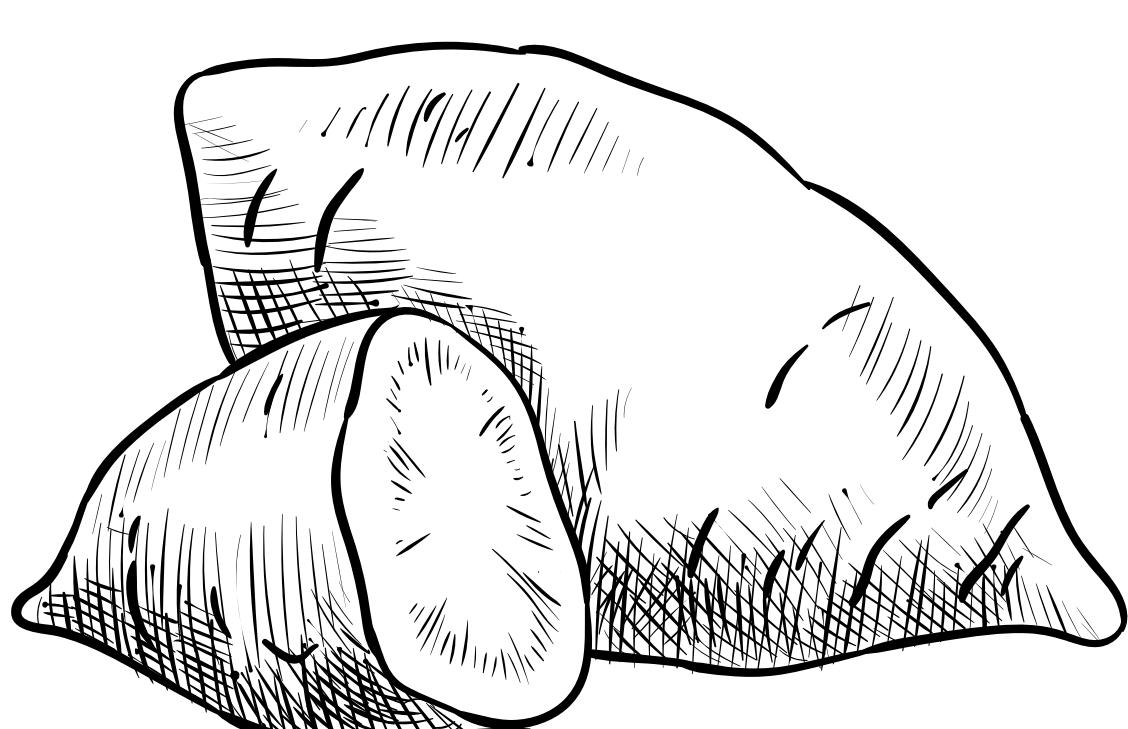
oleh: Rahma Po

Bahan

- 339 gr ubi manis (sweet potato)
- 125 gr tepung ketan
- 100 gr gula merah
- kelapa parut kering (basah) secukupnya
- air untuk merebus secukupnya

Cara Memasak:

- 1.Cuci ubi manis sampai bersih kemudian rebus atau kukus sampai matang.
- 2.Angkat ubi manis dan buang kulitnya kemudian haluskan di dalam mangkuk.
- 3.Masukkan tepung ketan dan aduk merata hingga terbentuk menjadi adonan.
- 4.Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil dan isi di dalamnya dengan gula merah.
- 5.Rebus adonan. Angkat ketika mengambang (matang).
- 6.Gulingkan ke kelapa parut.
- 7.Sajikan.



DADAR GULUNG AYU

oleh: Bety Navitasari (Nottingham)



Bahan Isian Kelapa / Unti Kelapa

- 200 gram kelapa parut (bisa memilih desiccated coconut atau shredded coconut)
- 100 gram Gula merah/gula aren
- 1 sendok makan gula pasir
- 1 sendok teh garam
- Daun pandan satu lembar
- 100 ml. Air matang atau santan

Bahan Kulit :

- 1 butir telur
- 65 ml. Santan
- 265 ml, air matang
- 125 gram tepung protein sedang atau plain flour
- 1 sendok teh gula pasir
- Sejumput garam
- Pewarna makanan hijau, kuning, merah muda dan biru

Cara Memasak

- 1.Untuk Unti : Larutkan gula aren/merah dengan air matang atau santan di dalam panci diatas kompor dengan api sedang. Setelah larut, saringlah agar larutannya bersih, dan endapan atau kotorannya bisa dibuang. Tujuan penyaringan agar memudahkan tercampunya larutan gula dengan parutan kelapa.
- 2.Masukkan ke dalam panci yang berisi larutan gula di atas, gula pasir, garam dan daun pandan yang sudah disimpul. Masak hingga mendidih, kemudian masukkan kelapa parut. Dimasak dengan api sedang, sampai larutan gula tercampur dengan parutan kelapa, dan airnya menyusut, sehingga parutan kelapa bisa di pulung untuk menjadi adonan isian dadar gulung/unti kelapa.
- 3.Untuk Kulit : Masukkan telur dalam wadah, kocok lepas, tambahkan santannya dan air matang. Aduk rata, masukkan gula pasir dan garamnya, diaduk kembali sampai rata berupa adonan cair. Bagi menjadi 4 bagian, setiap bagian diberi warna masing2 dengan pewarna makanan. Dan siapkan wajan non stick atau teflon, olesi dengan kuas sedikit minyak, dan buatlah dadar satu persatu, untuk warna masing-masing.
- 4.Isikan unti kelapa disetiap kulit dadar, satu sendok makan atau satu sendok teh, sesuai dengan besarnya kulit dadar. Dilipat seperti bentuk amplop. Kemudian di hias dengan bentuk bunga atau bintang, dengan cetakan fondan, untuk tengah bunga (yang bentuk lingkaran kecil) bisa menggunakan ujung sedotan minuman. Untuk tali warna warni, bisa memotong kulit dadar untuk ukuran sesuai selera dengan roller pizza atau pemotong pizza.

Selamat berkreasi dan bahagia selalu ... ❤️❤️❤️

kijinan

Keluarga Islam Indonesia di Britania Raya

Kumpulan resep masakan Halal dan Thoyyib

Dari perantau untuk perantau

WINGKO

Oleh: Bety Navitasari (Nottingham)



Bahan (untuk satu resep dengan loyang ukuran 28x24 cm)

- 400g tepung ketan
- 150g margarine/butter
- 3 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 250g gula
- 250g desicated coconut / kelapa parut
- 1.5 kaleng santan
- vanili bubuk secukupnya

Cara memasak

1. Pilihlah desicated coconut yang serutannya kasar, jangan pilih yang serutannya halus dan hancur (kalau bisa), untuk mendapatkan hasil yang prima.
2. Desicated coconut dicampur rata dengan santan, dibiarkan terendam beberapa waktu.
3. Mentega dicairkan/microwave hingga cair, dimasukkan gula dan telur, kemudian dimixer hingga tercampur rata
4. Masukkan tepung ketan bergantian dengan desicated coconut + santan pada adonan nomor 3. Sedikit ditambahkan vanilli dan garam, mixer atau diaduk merata.
5. Siapkan loyang yang sudah di lapisi kertas roti terlebih dahulu.
6. Masukkan adonan kedalam loyang, dioven selama 45 menit dengan gas mark -4 atau 180 C.
7. Jika sudah setengah matang, olesi bagian atas wingko dengan kuning telur.
8. Panggang kembali hingga matang.

SOSIS SOLO

Oleh: Bety Navitasari (Nottingham)

Bahan Kulit

- 5 butir telur
- 125 ml santan
- 1/4 sdt garam

Bahan isian

- 200 gr daging cincang
- 1 btr telur
- 3 sdm santan kental

Bumbu halus

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1/4 sdt jinten
- 3 butir kemiri
- 1 sdt garam



Cara memasak

1. Aduk rata bumbu halus, daging cincang, telur, Dan santan kental, sisihkan.
2. Kocok telur hingga lepas, tambahkan santan, garam, aduk rata. Buat dadar tipis- tipis garis tengah 18 cm.
3. Ambil selembar dadar, isi dengan adonan daging di tengah, lipat bentuk amplop, gulung. Lakukan hingga adonan habis, kukus hingga matang.
4. Panaskan sedikit minyak, goreng hingga kuning.

KROKET KENTANG

Oleh: Bety Navitasari (Nottingham)



Bahan

- 500 gr. potatoes, fried then mashed.
- 50 gr. butter melted
- 2 eggs, separate egg yolk n white
- 100 gr. flour
- 1 tbsp milk powder
- salt, pepper, nutmeg, sugar to taste.
- 200 gr, carrots, finely cubed.
- 150 gr. minced chicken
- 1 medium onion finely chopped
- 2 cloves garlic crushed
- 1 bunch spring onions
- bread crumbs
- oil for frying

Cara memasak

1. Mix the potatoes, melted butter, egg yolks, milk powder and flour, in the large bowl knead it together until it forms a nice dough, put aside.
2. Heat 2 tbsp oil, fry the onion and garlic until golden brown, add the minced chicken and cook for 5 minutes then add the grated carrot and chopped spring onion, cook it further until all are soft, add seasoning.
3. Take 2 tbsp of the dough shape it into a round, then put 1 tbsp of filling, fold and shape it into an oval sausage shape.
4. Dip it into slightly whisked egg white, then into the breadcrumbs and fry until golden brown

KUE LUMPUR

Oleh: Asri Mitchell (Nottingham)



Bahan

- 3 kuning telur
- 1 putih telur
- 180 gr. caster sugar
- 500 ml. santan
- 500 gr. kentang direbus dan dihaluskan
- 150 gr. plain four
- 150 gr, raisin / alternatif lain nangka manis
- garam sejumput
- minyak/mentega untuk loyang

Cara memasak

1. Mixer kuning telur dengan gula sampai tercampur rata dan mengembang. Tambahkan garam, santan, kentang lembut, dan tepung terigu, diaduk menjadi adonan.
2. Panaskan loyang kue lumpur di atas kompor, dan loyang diberi olesan mentega/minyak. Masukan adonan ke dalam loyang setinggi 3/4 tiap lubangnya, dan tutup.
3. Apabila sudah setengah matang masukkan nangka/raisinnya di atas tiap adonan. Dimasak sekitar 5 menit.
4. Apabila sudah kelihatan matang, angkat satu persatu, dan masukkan adonan berikutnya sampai habis.
5. Sajikan, dimakan setelah menunggu dingin sejenak.

PULUT SRI MUKA

Oleh: Bety Navitasari (Nottingham)

Bahan A (untuk pelapis atas/topping)

- 350 gr. santan/coconut milk
- 4 eggs/telur
- 100 gr. flour
- 280 gr. granulated sugar
- 6 lembar pandan/pandan leaves
(diblender kemudian diperas airnya
untuk warna dan aroma)

Bahan B (untuk dasar/base)

- 350 gr coconut milk/santan
- 225 gr glutinous rice */ketan putih
- 1 tsp salt/garam dicampur dengan santan



Cara memasak

1. Pembuatan bahan dasar/base
 - Didihkan air di dalam steamer/kukusan.
 - Campurlah ketan putih, santan, garam, dan selembar daun pandan dalam panci. Masak dan aduk sampai 3/4 matang (sampai santan meresap dalam ketan dan lembut)
 - Panaskan loyang yang telah diolesi minyak didalam kukusan selama 5 menit.
 - Angkat loyang dan masukkan 3/4 ketan yang sudah setengah matang tadi, dan kukuslah selama 15 menit.
2. Pembuatan bahan atas/topping
 - Campurkanlah gula, santan, garam, daun pandan kedalam panci dan masak sampai tercampur rata.
 - Jika sudah mendidih, sisihkan agar agak dingin,
 - Kocok telur dan tambahkan tepung terigu, aduk sampai tercampur rata.
 - Kemudian campurlah adonan telur dan tepung ini ke dalam adonan gula tadi, dan tambahkan pandan extract, kemudian dicampur rata / dengan baik (Bisa menggunakan mixer)
 - Saringlah adonan tersebut agar tidak ada gumpalan,
3. Siramkan adonan topping pada adonan ketan yang di dalam kukusan.
4. Kukuslah kembali selama 20 menit.
5. Setelah matang, ambil dari kukusan dan diamkan sementara agar tidak terlalu panas.
6. Setelah dingin, potong2 sesuai selera menggunakan pisau yang sudah diberi minyak sedikit.

*Daun pandan, ketan putih, bisa dibeli di oriental stores

SARI RASA KETAN COKLAT

Oleh: Etty (Burton on Trent)



Bahan A (untuk pelapis atas/topping)

- 4 butir telur
- 200 gr gula merah iris halus saya pakai soft dark brown sugar
- 500 cc santan kental
- 200 gr tepung beras
- 50 gram coklat bubuk

Bahan B (untuk dasar/base)

- 750gr beras ketan
- 1 sendok teh garam
- 100ml santan

Cara memasak

1. Letakkan beras ketan di dalam kukusan, tambahkan santan dan garam. kukus selama 30 menit
2. Setelah matang, angkat dan pindahkan ke dalam loyang. Ratakan.
3. Kocok semua bahan A, tuangkan ke atas nasi ketan dan
4. Kukus hingga masak, kurang lebih 30 menit

*Karena tidak punya kukusan yang besar jadi saya panggang di oven 150C selama 45 menit , dengan teknik rendaman panggang (Loyang yang sudah dipenuhi adonan di rendam di dalam loyang yang lebih besar, yang diisi air, air rendaman harus di jaga agar tidak habis).

GETHUK

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)



Bahan

- 1 kg singkong/ cassava
- 120 gr palm sugar/ gula malaka
- 50 gr gula pasir (sesuai selera)
- 100gr desicated coconut/ kelapa parut
- 1 bungkus vanili (5gr)

Cara memasak

1. Kukus singkong selama 30 menit atau sampai empuk
2. Setelah matang, pindahkan singkong yang masih panas ke dalam baskom, tambahkan vanili.
3. Tumbuk singkong secara bertahap, sambil masukkan palm sugar, kelapa parut, dan gula pasir.
4. Cetak tumbukan singkong di loyang, padatkan.
5. Iris gethuk sesuai selera. sajikan untuk teman minum teh atau kopi

Catatan

1. Cassava/ singkong dapat dibeli di toko Asia dalam bentuk singkong segar atau singkong kupas frozen.
2. Gethuk bisa juga digoreng (celupkan dalam adonan tepung plain dengan konsistensi kental, kemudian goreng di minyak panas hingga kecoklatan)

KETAN UNTI

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan ketan

- 500 gr beras ketan, cuci, rendam sedikitnya 2 jam
- 1 sendok teh pasta pandan (optional)
- 600 ml santan
- 3/4 sendok teh garam
- 3 lembar daun pandan

Bahan Unti kelapa

- 200 gr gula merah/gula malaka/ palm sugar
- 200 ml air
- 3 lembar daun pandan
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh vanili bubuk
- 250 gr kelapa parut/ desicated coconut

Cara memasak

UNTI KELAPA:

1. Rebus air, gula merah, daun pandan, garam, dan vanili. (Saring bila perlu untuk membersihkan ampas gula merah).
2. Masukkan kelapa parut, masak sambil diaduk sampai agak mengering. Dinginkan dan sisihkan.

KETAN HIJAU:

1. Campur santan, pasta pandan, beras ketan, daun pandan, dan garam. Masak (sambil sesekali diaduk) dengan api sedang cenderung kecil sampai mengering.
2. Angkat dan kukus sekitar 30 menit.
3. Siapkan cetakan (bebas, saya pakai cetakan talam). Masukkan satu sendok teh unti kelapa, tekan-tekan. Tambahkan ketan di atasnya hingga penuh, keluarkan dari cetakan, sajikan.



KLEPON

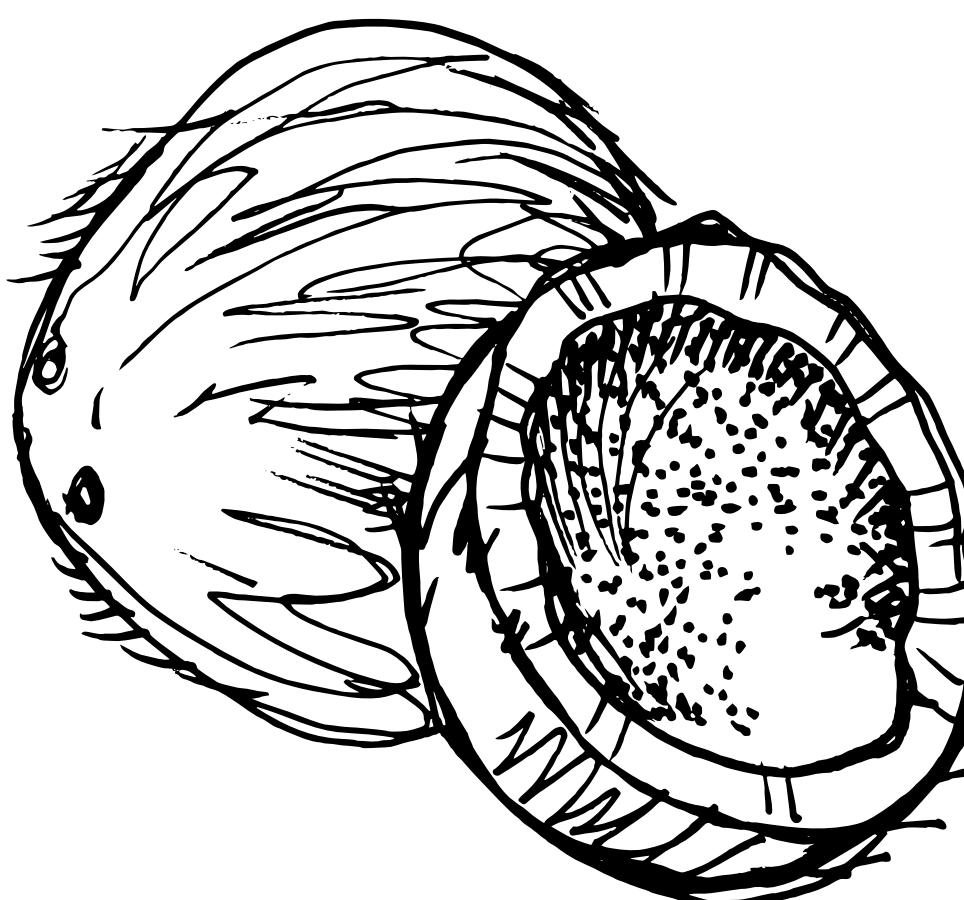
Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

- 200 gram tepung ketan
- 200 ml air
- Pasta pandan, secukupnya
- Gula merah/ gula malaka/palm sugar sisir halus, secukupnya
- kelapa parut/ desicated coconut
- 3/4 sendok teh garam

Cara memasak

1. Sisir halus gula merah untuk isian klepon.
2. Siapkan wadah, campur tepung ketan, garam, dan pasta pandan secukupnya. Aduk rata.
3. Tambahkan air sedikit demi sedikit, uleni adonan tepung sampai kalis kemudian bentuk bulat-bulat.
4. Pipihkan adonan yang telah dibentuk bulat, beri isian gula merah kemudian bulatkan lagi.
5. Rebus air hingga mendidih kemudian masukkan bulatan klepon satu persatu, rebus klepon sampai matang (mengapung).
6. Angkat klepon yang telah matang, tiriskan kemudian gulungkan pada taburan kelapa.
7. Sajikan klepon untuk camilan bersama teh hangat atau kopi panas.



MARTABAK DAGING

Oleh: Endah Sulistyowati (Nottingham)

Bahan

- Kulit lumpia/kulit spring roll
- 200gr daging cincang (sapi/kambing)
- 4 butir telur
- 1 buah bawang bombay, cacah kasar
- Daun bawang, iris
- 1 sendok teh garlic powder
- 1 sendok teh ketumbar bubuk
- 1/2 sendok teh jintan
- garam secukupnya

Cara memasak

- 1.Tumis bawang bombay hingga layu. masukkan daging, aduk rata
2. Tambahkan garlic powder, ketumbar, jintan, dan garam. Aduk rata kembali hingga daging matang. sisihkan
- 3.Kocok telur di wadah baskom. tambahkan daun bawang dan daging. aduk rata.
- 4.Ambil satu lembar kulit spring roll. Beri 3 sendok makan adonan telur, lipat seperti amplop.
- 5.Goreng martabak di minyak panas hingga kuning kecoklatan. tiriskan
- 6.Sajikan dengan acar timun/ pickles



RUJAK SERUT

Oleh: Bety Navitasari (Nottingham)



Bahan

- 2 mangga
- 1 buah nanas besar
- 2 buah ketela pohon/sweet potatoes
- 3 buah apel / 3 cooking apple/grannysmith apple
- 2 buah cucumber/ketimun
- 250 gr brown sugar/gula jawa
- 5 red chillies/cabai merah keriting
- 1 tsp terasi/shrimp paste
- 1 tsp salt
- 2 tbsp tamarind juice/asam

Cara memasak

1. Kupas semua buah-buahan dan ketela pohon/sweet potatoes kemudian diparut (kecuali nanas). Nanas dipotong kecil seperti korek api.
2. Rebuslah 250 gr gula merah/jawa dengan air secukupnya sampai mencair.
3. Haluskan cabai dan terasi, kemudian tambahkan air asam.
4. Siapkan wadah, masukkan rebusan air gula, bumbu halus dan buah buahan. aduk hingga tercampur.
5. Masukkan ke dalam lemari es sekitar satu jam dan sajikan setelah dingin.



Tentang KIBAR

KIBAR atau **Keluarga Islam Indonesia di Britannia Raya** adalah wadah komunikasi dan koordinasi kelompok-kelompok pengajian muslim Indonesia yang tersebar di berbagai kota di Inggris, sampai saat ini KIBAR disusun oleh 17+ *pengajian lokaliti*.

Anggota pengajian di lokaliti ini berasal dari latar belakang yang sangat beragam yang meliputi mahasiswa, pekerja, maupun warga Indonesia yang menikah dengan warga negara UK. Dengan keberagaman ini, KIBAR berperan penting sebagai sebuah forum silaturahim sekaligus sarana dakwah bagi warga muslim Indonesia di Inggris. Kepengurusan KIBAR dipilih secara rutin setiap tahun oleh perwakilan pengajian lokaliti.

Untuk mewujudkan tujuannya, KIBAR menyelenggarakan berbagai kegiatan yang meliputi kajian online, safari ustadz/pembicara dari Indonesia ke berbagai lokaliti, pertukaran pembicara antar lokaliti, diskusi online mengenai kajian keislaman, serta penyajian berbagai informasi tentang dunia Islam, info lokaliti dll melalui website dan media sosial KIBAR (Instagram, Twitter, Facebook page dan group, Youtube, Linkedin, serta Spotify/podcast).

Selain itu, KIBAR juga menyelenggarakan secara rutin acara gathering yang dilaksanakan sebanyak satu atau dua kali setiap tahun. Acara gathering tersebut dihadiri oleh ratusan peserta yang berasal dari berbagai penjuru kota di UK serta mengundang beberapa pembicara terkemuka baik dari Indonesia maupun Eropa. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memberikan kesempatan bagi warga muslim Indonesia di UK untuk saling mengenal dan mempererat rasa kekeluargaan. Dengan adanya kegiatan ini, seluruh warga muslim Indonesia di Britania Raya mempunyai kesempatan untuk berkumpul, saling berbagi ilmu agama serta meningkatkan kualitas pribadi masing-masing sebagai muslim.

www.kibar-uk.org

 [KIBAR.UK](#)

 [KIBAR.UNITEDKINGDOM](#)

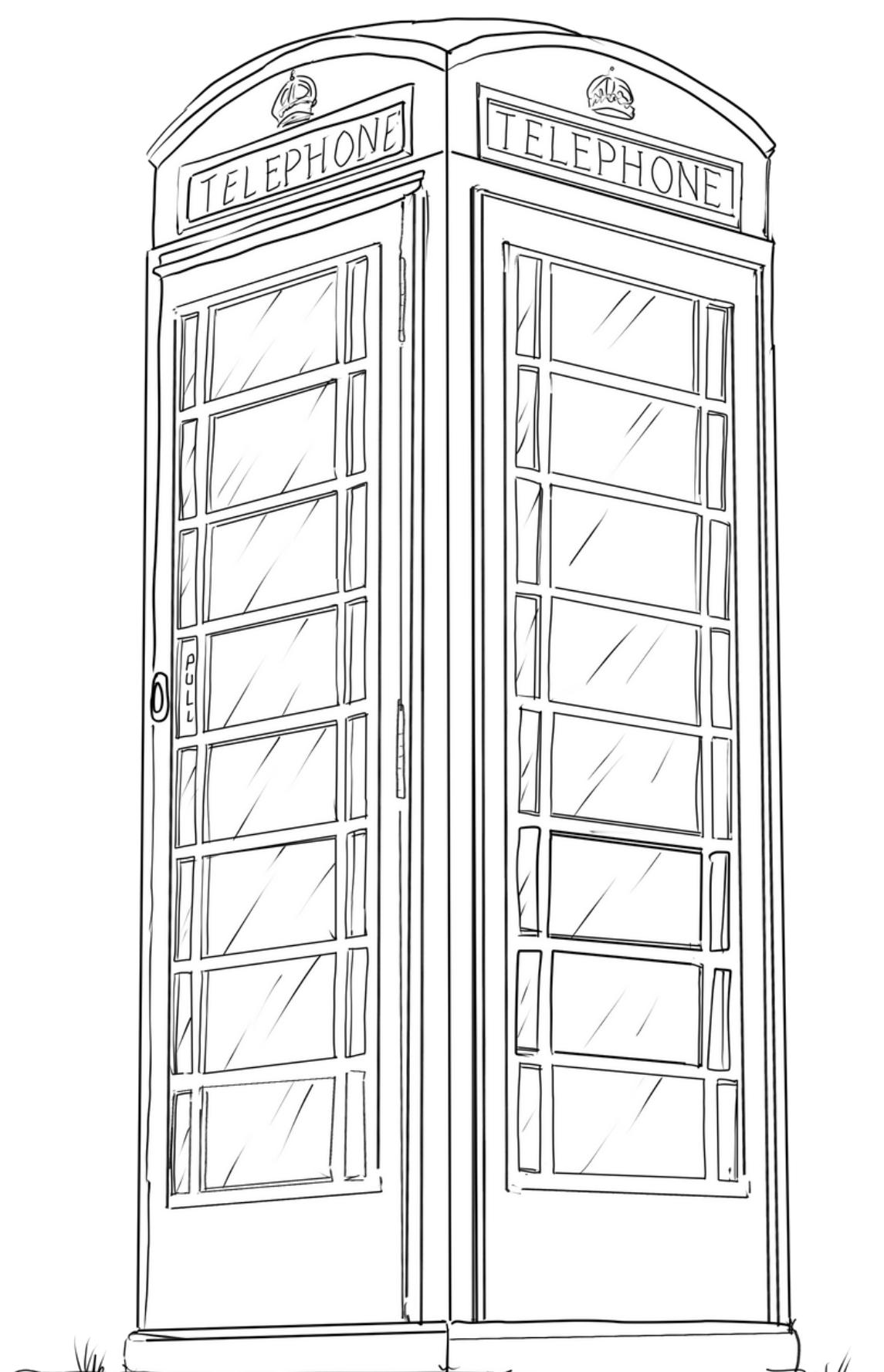
 [KIBAR_UK](#)

 [KIBARUK](#)

 [KIBAR RADIO](#)

 [KIBAR-UK](#)

 kibar.pengurus@gmail.com



“

Maka apabila engkau
telah selesai
(dari sesuatu urusan),
tetaplah bekerja keras
(untuk urusan yang lain),
dan hanya kepada
Tuhanmulah engkau
berharap.
(QS 94:7-8)

”

KONTRIBUTOR

Penyusun

Tim Kemuslimahan KIBAR UK

Amelia Kusumastuti
Ari S Wulandari
Endah Sulistyowati
Melyza Perdana

Layout

M Nurul Islam(Tim Kreatif KIBAR UK)

Kontributor resep

Andhika Prasetyo
Anggi Anggraeni
Asri Mitchell
Bety Navitasari
Desmaliza
Dewi SO
Dina
Dyah Puspita
Endah Sulistyowati
Etty
Fitri Pratiwi Rasyid
Irsalina Dwiyanti
Lutfi Nia Kholida
Melyza Perdana
Nadiah Afif
Naniek Muchdi
Qurrotin A'yunina Afianti
Rahma PO
Rinal Saputra
Rini Rezeki
Ririn Nurwulan
Rizkiyati Amalis Zhuraida
Sefrina Widhyanti
Tuti Nurmuntaha
Wiwara Awisarita
Yuni Ira Nurdiana



Kumpulan resep masakan Halal dan Thoyyib

Dari perantau untuk perantau

© 2023