

Perkedel kentang

Perkedel kentang adalah salah satu resep sederhana yang bisa kita jadikan lauk yang tak membosankan di rumah.

Bahan:

- 300 gram kentang
- 75 gram daging sapi cincang, ayam cincang, atau kornet
- 3 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 1 sendok makan garam
- 1 ikat seledri
- 2 butir telur
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci kentang dan kupas kulitnya. Setelah itu potong-potong dan goreng dalam minyak panas hingga matang.
2. Potong pangkal batang seledri yang tua, kemudian iris halus sisa batang dan daunnya. Sisihkan.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, garam, dan merica, kemudian tumis hingga wangi dan berubah warna.
4. Campur kentang yang sudah dihaluskan dengan bumbu tumis, daging/ayam cincang, dan daun seledri, kemudian padatkan membentuk bulatan pipih.
5. Balur perkedel dengan telur yang sudah dikocok, kemudian goreng dalam minyak panas dan banyak. Gunakan api kecil saja agar daging matang sempurna tanpa membuat perkedel gosong.



Nasi Goreng

Nasi goreng merupakan resep masakan yang wajib dikuasai. Memasak nasi goreng adalah cara paling tepat untuk memanfaatkan nasi sisa.

Bahan:

- Nasi 600 gr
- Daging ayam 125 g, cincang halus
- Telur 1 butir, kocok
- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 3 siung
- Cabai merah 3 buah
- Daun bawang 1 batang, iris halus
- Kecap manis 2 sdm
- Garam 1 sdt
- Merica 1 sdt
- Minyak

Cara membuat:

1. Masukkan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah ke dalam cobek kemudian haluskan.
2. Goreng telur menjadi orak-arik lalu sisihkan.
3. Bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis dengan minyak secukupnya. Tumis terus hingga harum.
4. Masukkan ayam cincang, telur, dan daun bawang ke dalam bumbu. Tumis lagi hingga merata.
5. Tambahkan kecap, garam, dan merica. Aduk hingga rata.
6. Baru kemudian masukkan nasi dan aduk hingga rata. Sajikan pada piring saji.



Capcai

Capcai adalah resep masakan Cina dan sudah jadi resep masakan yang sering disajikan di rumah. Bagi Anda penggemar masakan berbahan sayur, capcai tentu jadi pilihan.

Bahan:

- Wortel, 75 gram
- Sawi hijau, 75 gram
- Sawi putih, 75 gram
- Kembang kol, secukupnya
- Kol, 75 gram
- Ayam, 100 gram
- Sosis sapi dan bakso, 100 gram



Bumbu:

- Bawang putih, 3 siung
- Jahe, 1 ruas
- Bawang bombai, 1 buah
- Tomat, 1 buah
- Garam
- Gula
- Kaldu bubuk
- Maizena

Cara membuat:

1. Potong semua bahan sayur dengan ukuran sedang. Potong juga daging ayam dan juga baksonya. Jangan lupa juga potong kecil-kecil bawang merah, bawang putih, dan jahe sebagai aroma.
2. Panaskan minyak secukupnya, tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga harum.
3. Tambahkan bawang bombai, sangrai/gongseng sebentar, akhiri dengan memasukkan bakso dan sosis.
4. Masukkan air secukupnya. Setelah air masuk, masukkan sayuran yang bertekstur keras dan tingkat kematangannya lama, yakni wortel. Tunggu hingga wortel hampir matang.
5. Masukkan kembang kol. Tunggu hingga agak matang.
6. Masukkan kol, sawi putih, sangrai kembali hingga semua sayur matang.
7. Terakhir, masukkan sawi hijau.
8. Saatnya membumbui. Masukkan garam, gula, lada, dan kaldu bubuk. Koreksi rasa hingga sesuai dengan selera Anda.
9. Sentuhan terakhir, masukkan potongan tomat lalu sangrai sebentar dan matikan api.
10. Sajikan capcai dengan suwiran daging ayam.