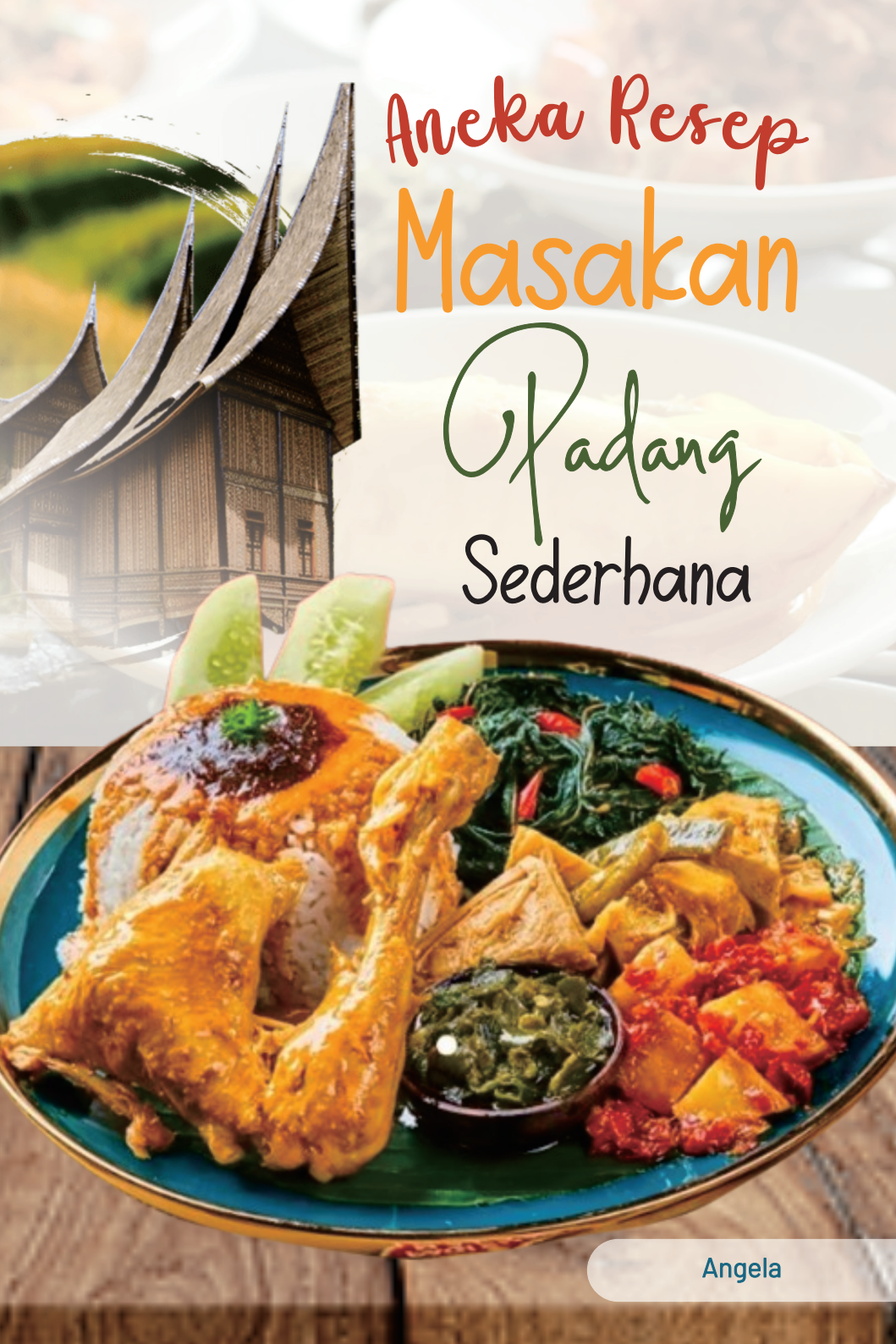




Aneka Resep Masakan Padang Sederhana



Angela



Aneka Resep

Masakan

Padang

Sederhana

Angela





Aneka Resep Masakan Padang Sederhana

Angela

Desain Cover : M. Khusnul
Tata Letak : M. Khusnul

Dimensi: 14 x 21 cm; 74 hlm

ISBN :

Cetakan 1 :2024

Penerbit:
PUSTAKA CERDAS
Karangmojo, Wedomartani, Ngemplak,
Sleman, Yogyakarta



Kata Pengantar



Pedas dan gurih, itulah ciri khas masakan Padang. Proses pembuatannya yang menggunakan banyak bumbu membuat masakan ini begitu terkenal dan banyak peminatnya. Salah satu masakan Padang yang paling terkenal adalah rendang. Bahkan, rendang menjadi salah satu masakan terlezat di dunia.

Kunci pembuatan masakan Padang adalah penggunaan aneka bumbu yang berlimpah. Itulah yang membuat masakan ini lezat walau tanpa penyedap rasa atau bahan kimia lainnya. Jadi, selain lezat, ternyata masakan Padang pun cukup sehat.

Meski namanya masakan Padang, namun setiap orang di seluruh Indonesia bisa merasakan nikmatnya masakan Padang tanpa harus ke Padang. Seperti yang diketahui, Indonesia memang kaya akan makanan enak dan kuliner yang beraneka ragam, bahkan ada juga yang sudah mendunia, salah satunya ialah Masakan Padang ini. Bagi Anda yang suka makan masakan Padang, tentunya akan boros jika terus membelinya ke restoran Padang bukan? Nah Anda bisa saja membuatnya sendiri di rumah yang tidak kalah enaknyanya dengan masakan yang ada di rumah makan Padang. Misalnya saja rendang, sambal hijau dan lain sebagainya.

Resep masakan Padang, sebenarnya sangat mudah untuk dipraktikkan sendiri di rumah. Apalagi jika kamu memiliki resep yang tepat. Buat Anda yang ingin memasak masakan Padang dengan sederhana, namun tetap memiliki rasa yang tak jauh berbeda dengan masakan Padang di restoran, berbekal buku ini, Anda dapat mempraktikkan resep-resep masakan Padang yang paling terkenal.

Selamat Mencoba!

Penulis

Daftar Isi



Daftar Isi	3
Rendang Daging	5
Sambal Hijau Terong dan Ikan Asin Jambal	6
Ikan Siam Sambal Bawang	7
Gulai Daun Singkong	8
Dendeng Bathokok	9
Balado Jengkol	10
Ikan Kuwe Bakar Madu	11
Cumi Pedas Saus Tiram	12
Tongkol Jontor	13
Udang Pedas Manis	14
Tauco Sayur Pedas	15
Ati Ampela Kentang Saus Tiram	16
Ikan Tenggiri Asam Pedas	17
Balado Cumi Asin	18
Ikan Goreng Jengkol Cabai Hijau	19
Ayam Pop	20
Terong Balado	21
Ayam Goreng Telur Padang	22
Sate Padang	23
Ikan Goreng Balado	24
Ayam Goreng Padang	25
Pangek Masin Ikan	26
Telur Dadar Padang	27
Ayam Pop Cabai Hijau	28
Gulai Padang	29
Gulai Tunjang	30
Ayam Padeh Gadang	31
Kalio Daging	32
Kalio Jengkol	33

Bandeng Presto Balado	34
Gulai Kacang Panjang	35
Selada Padang	36
Serundeng.....	37
Nasi Goreng Padang.....	38
Ayam Gulai Nanas.....	39
Ikan Bakar Bumbu Padang	40
Resep Lontong Sayur Padang	41
Gulai Kikil Padang	42
Paru Goreng Ketumbar.....	43
Belut Goreng	44
Gulai Nangka.....	45
Gulai Pakis	46
Gulai Rebung.....	47
Gulai Kepala Ikan	48
Soto Padang	49
Gulai Cincang	50
Gulai Putih	51
Kentang Balado	52
Balado Telur Cabai Hijau.....	53
Cumi Saus Padang.....	54
Rendang Paru Beraroma Honje	55
Kalio Tahu Udang.....	56
Kepiting Saus Padang Jagung Manis	57
Rendang Tongkol Asap.....	58
Gulai Telur Ikan	59
Pangek Ikan.....	60
Sop Buntut Padang	62
Peyek Udang Padang	64
Sayur Pare Kuah Santan.....	65
Gulai Pakis Campur Udang.....	66
Ikan Patin Asam Padeh	67
Gulai Usus Tambusu.....	68
Gulai Babat.....	69
Kerang Dara Saus Padang.....	70
Gulai Kapau.....	71
Daftar Pustaka	72

Rendang Daging



<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5567228/resep-rendang-sapi-khas-padang-dan-tips-memasaknya>

Bahan:

- 1 kg daging sapi
- Baby kentang
- 2 lembar daun kunyit
- 1 batang sereh
- 4 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- 1 sdm ambu2 (boleh skip)
- 1 ons cabai giling halus
- 1 kg santan kental

Bahan dihaluskan:

- 10 bawang merah ukuran besar
- 5 bawang putih
- Jahe (sebesar ibu jari)
- Lengkuas muda (sebesar ibu jari)
- 1 paket rempah gulai/rendang (ketumbar, kapulaga, bunga pekak, cengkeh, kayu manis dan buah pala)
- Garam (sesuai selera)

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan dalam satu wajan/kuali kecuali daging, kentang dan ambu-ambu (kelapa kering khas masakan Padang).
2. Aduk sebentar hingga santan sedikit mendidih.
3. Masukkan daging dan ambu-ambu.
4. Jika rendang sudah meletup-letup, masukan kentang.
5. Aduk lagi hingga rendang tanak (mengeluarkan minyak) dan rendang menghitam.





Sambal Hijau Terong dan Ikan Asin Jambal

<https://gencil.news/kuliner/resep-sambal-hijau-terong/>

Bahan:

- Terong 2 buah, belah, potong-potong
- Ikan asin jambal 200 gr, potong
- Garam/penyedap
- Gula pasir secukupnya
- Tomat hijau potong dadu

Bumbu halus:

- Cabai hijau 1-2 ons
- 10 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Rebus jambal + gula pasir, bilas dan tiriskan
2. Cuci terong kemudian goreng, begitu juga jambal, tiriskan.
3. Goreng sebentar cabai, bawang merah dan bawang putih kemudian ulek + garam/penyedap kasar, beri perasan air jeruk nipis.
4. Panaskan minyak, masukkan cabai hijau + tomat, aduk dan beri gula pasir, aduk, masukkan jambal aduk, dan kemudian terong, aduk sampai tercampur rata, matikan api dan sajikan.



Ikan Siam Sambal Bawang



Bahan:

- ¼ kg ikan gabus/ikan siam
- 10 bawang merah
- 1 bawang putih
- 1 buah bawang bombai
- 2 buah tomat
- 1 ons cabai setan /rawit merah
- 1 ons cabai rawit hijau
- Garam (sesuai selera)

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan siam lalu rendam dengan air panas, cuci lagi dan tiriskan dan goreng.
2. Tumis bawang merah iris, setelah harum masukkan bawang bombai dan bawang putih, setelah bawang layu masukkan duo cabai serta potongan tomat.
3. Bumbui dengan garam dan penyedap
4. Biarkan sambal dingin dan campurkan dengan ikan yang sudah digoreng.





Gulai Daun Singkong

Bahan:

- Daun singkong direbus dan peras, lalu potong-potong
- Daun salam
- Lengkuas
- Serei
- Rawit utuh
- Udang kering
- Teri Medan
- Santan

Bumbu halus:

- Bawang merah
- Bawang putih
- Cabai merah
- Terasi
- Kunyit
- Kemiri

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, baru masukkan ebi aduk, tuang santan encer masukkan daun singkong, penyedap rasa kalau Sudah mendidih.
2. Masukkan santan kental, kecilkan api, aduk terus jangan sampai pecah santannya, aduk sampai mendidih, matikan api dan angkat.



Dendeng Bathokok

Lado

<https://i.ytimg.com/vi/prOAPUhOAWU/maxresdefault.jpg>



Bahan:

- 250 gr daging sapi, iris tipis
- 2 buah kentang kupas, potong-potong
- Air secukupnya untuk merebus daging
- Minyak dan garam secukupnya

Bumbu rebus daging:

- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 ruas jari jahe
- 2 sdt garam

Bumbu halus:

- 150 gr cabai keriting hijau
- 3 buah cabai hijau besar
- 7 siung bawang merah
- 2 buah tomat hijau ukuran kecil

Cara membuat:

1. Rebus daging dengan bumbu sekitar 15 menit, lalu tiriskan setelah itu daging digeprek-geprek. Sisihkan.
2. Goreng kentang sampai matang, tiriskan. Lalu goreng daging sebentar saja.
3. Tumis bumbu cabai hijau, beri garam secukupnya, icip rasa, matikan api.
4. Masukkan kentang dan daging yang sudah digoreng, sajikan.





Balado Jengkol

<https://food.detik.com/sayur/d-6619755/resep-jengkol-balado-rumah-makan-padang-renyah-pedasnya-bikin-nagih>

Bahan:

- 250 gr jengkol, belah dua
- 2 buah kentang kupas, potong-potong
- 50 gr teri
- 1 buah tomat, iris
- Minyak dan garam secukupnya

Bumbu halus:

- 100 gr cabai keriting
- 5 buah cabai rawit
- 7 siung bawang merah

Cara membuat:

1. Goreng kentang sampai matang lalu tiriskan.
2. Goreng jengkol, lalu masukkan ke mangkok berisi air kemudian tiriskan lalu geprek.
3. Goreng teri sampai matang, tiriskan.
4. Tumis bumbu halus dan tomat sampai matang, beri garam secukupnya.
5. Icip rasa, matikan api.
6. Tuang bahan-bahan yang sudah digoreng ke tumisan cabai.
7. Aduk rata.
8. Sajikan dengan nasi hangat.



Ikan Kuwe Bakar Madu



<https://cookpad.com/id/resep/13071261-ikan-kuwe-bakar-madu>

Bahan:

- 1 ekor ikan kuwe, lumuri dengan 1 sdt air jeruk nipis dan 1/2 sdt garam, diamkan 1/2 jam, kemudian bilas bersih
- 1 sdm margarin untuk menumis bumbu
- Bumbu 1 (haluskan):
- 3 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 3 cm kunyit
- 1 sdt ketumbar
- 1/2 sdt lada bubuk
- 2 lembar daun jeruk

Bumbu 2:

- 2 sdm madu
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan mentega, lalu tumis bumbu halus sampai wangi.
2. Masukkan bumbu kasar, aduk rata, masak sampai agak kental.
3. Setelah bumbu agak dingin, marinasi ikan dgn bumbu, oleskan bolak-balik ikan dengan bumbu, diamkan 1 jam.
4. Panaskan teflon anti lengket, oleskan mentega tipis-tipis.
5. Panggang ikan bolak-balik kedua sisinya sambil diolesi sisa bumbu.
6. Panggang hingga matang.
7. Angkat dan sajikan.





Cumi Pedas Saus Tiram

<https://food.detik.com/makanan-laut/resep-cumi-saus-tiram-pedas-ala-restoran-untuk-lauk-makan-siang>

Bahan:

- ½ kg cumi
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah besar
- 20 buah cabai rawit
- 1 ruas lengkuas, geprek
- 1 ruas jahe, geprek
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat extra pedas
- 1 sdm saus teriyaki
- ½ sdt merica bubuk
- Gula dan garam secukupnya
- Air 150 ml
- Minyak goreng untuk menumis
- Jeruk nipis
- ½ sdm maizena dilarutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi, hilangkan tintanya, potong-potong lalu beri perasan jeruk nipis, diamkan kurang lebih 30 menit
2. Tumis dua bawang hingga harum, masukkan cabai merah, cabai rawit, jahe dan lengkuas, tumis lagi hingga layu.
3. Tambahkan saus tiram, saus teriyaki, saus pedas dan air 150 ml, aduk-aduk.
4. Masukkan cumi, aduk-aduk merata, berikan merica, gula dan garam secukupnya, dan tambahkan maizena.
5. Masak dengan api kecil hingga cumi empuk dan air sedikit menyusut.
6. Sajikan hangat.



Tongkol Jontor



<https://www.idntimes.com/food/recipe/goniah-musallamah/resep-ikan-tongkol-sambal-jontor-c1c2>

Bahan:

- Tongkol, goreng sebentar
- 2 cm jahe, geprek
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun bawang, iris
- Garam, gula, kaldu bubuk secukupnya
- Air secangkir

Bumbu halus:

- 10 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 10 cabai merah besar
- 10 cabai merah keriting
- 30 cabai rawit merah
- 1 buah tomat

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, jahe, daun bawang, daun salam sampai wangi. Setelah itu bumbui dengan garam, gula, dan kaldu bubuk. Tes rasa.
2. Setelah bumbu dirasa pas, masukkan tongkol dan air secangkir. Aduk rata.
3. Masak sampai air surut dan bumbu meresap.
4. Angkat dan sajikan.





Udang Pedas Manis

https://www.tokopedia.com/blog/resep-udang-asam-manis-hlv/?utm_source=google&utm_medium=organic

Bahan:

- 600 gr udang, kupas kulitnya
- 2 siung bawang putih
- 1 buah bawang bombai
- 2 buah cabai merah keriting
- 2 buah cabai hijau keriting
- 1 batang daun bawang, ambil daunnya aja

Bahan saus:

- 2 sdm saus sambal
- 4 sdm saus tomat
- 1 sdm saori saus tiram
- 1 1/2 sdm kecap manis
- Garam secukupnya
- Lada sejumput

Cara membuat:

1. Bersihkan udang, buang kulit dan kepalanya
2. Iris halus bawang putih, cincang bawang bombai.
3. Siapkan api, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum kemudian masukkan udang, tumis hingga berubah warna.
4. Masukkan semua bahan saus, garam dan lada.
5. Setelah hampir matang, masukkan irisan cabai merah, hijau dan daun bawang.
6. Aduk-aduk, koreksi rasa.
7. Sajikan.



Tauco Sayur Pedas



<https://www.idntimes.com/food/recipe/roh-cahaya-padang/resep-memasak-tauco-pedas>

Bahan:

- Udang
- Jagung muda
- Labu jipang
- Rimbang
- Kacang panjang
- Kencong
- Tempe, goreng 1/2 matang
- Cabai merah, cabai hijau, cabai rawit
- Tomat, potong-potong
- Sereh
- Lengkuas
- Daun salam dan daun jeruk
- Tauco Medan
- Kecap asin
- Totole
- Bawang merah, bawang putih, iris
- Cabai giling
- Gula merah

Cara membuat:

1. Tumis bawang merah dan putih, masukkan sereh, lengkuas, dan daun salam/jeruk baru cabai giling.
2. Setelah wangi masukkan udang berikut sayur-sayurannya, aduk sampai rata kemudian tambahkan, kecap asin, totole, gula merah, tauco.
3. Masak sampai meresap, tambahkan air sedikit dulu, tutup bentar, setelah sayurnya matang angkat tutupnya.
4. Masukkan cabai iris, tomat, dan pete, aduk lagi.
5. Tambahkan air matang bila kurang, bila ingin berkuah tambahkan air secukupnya.
6. Setelah airnya mendidih dan sedikit meresap, angkat.
7. Sajikan.





Ati Ampela Kentang Saus Tiram

<https://radarmukomuko.disway.id/read/674290/resep-hati-ampela-kentang-saus-tiram-sensasi-kelezatan-yang-bikin-meleleh/30>

Bahan:

- 5 pasang ati ampela, rebus dengan jahe, lengkuas, salam dan sedikit garam hingga matang. Potong dadu sisihkan.
- 2 buah kentang, kupas potong dadu, goreng hingga matang. Sisihkan.
- 1 buah tomat, potong-panjang
- 3 buah cabai hijau, iris serong
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tiram
- 250 ml air matang
- Garam, gula secukupnya
- 1 sdt air jeruk limau

Bumbu daun:

- 2 cm jahe geprek
- 2 cm lengkuas geprek

Bumbu halus:

- 6 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 4 buah cabai merah

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus dan bumbu daun hingga harum lalu masukan ati ampela, aduk rata.
2. Tambahkan air, kecap manis, saus tiram, garam gula. Koreksi rasa.
3. Masukan kentang dan cabai hijau, masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental.
4. Sesaat sebelum diangkat masukkan tomat dan air jeruk limau.
5. Sajikan.



Ikan Tenggiri Asam Pedas

<https://www.athirahassin.com/2017/12/resipi-asam-pedas-ikan-tenggiri.html>

Bahan:

- 1 ekor ikan tenggiri ukuran sedang cuci bersih balurin air jeruk nipis dan garam diamkan 15 menit lalu cuci bersih
- Rawit hijau dan merah secukupnya

Bumbu dihaluskan:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas lengkuas
- 1/2 ruas kunyit
- 2 batang sereh
- 10 biji cabai merah keriting
- 5 butir ketumbar
- 1 sdm terasi
- 5 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam
- 1 sdm asam Jawa larutkan di air
- Garam, gula, penyedap jamur secukupnya
- Air secukupnya

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus daun salam dan jeruk sampai wangi, masukkan pete, rawit ijo tumis e lalu masukkan air asam, garam gula penyedap rasa dan air secukupnya.
2. Tunggu mendidih masukkan ikan, tes rasa, jika rasanya sudah asam manis pedas, matikan api dan sajikan.



Balado Cumi Asin

<https://food.detik.com/makanan-laut/d-6791222/3-resep-cumi-asin-bumbu-cabe-yang-pedas-gurihnya-bikin-nambah-nasi>

Bahan:

- 300 gr cumi asin
- 2 papan pete
- 1 batang serai geprek
- 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- Garam, gula halus, perasa sedikit

Bahan halus:

- 3 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah
- 15 cabai merah kering rendam dulu
- 1 buah tomat

Cara membuat:

1. Rendam cumi asin tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bahan halus sampai harum, masukkan serai, daun salam, dan daun jeruk tumis sampai wangi.
3. Masukkan cumi asin dan pete tumis dan tambahkan garam, gula dan perasa, test rasa.
4. Angkat dan sajikan dengan nasi hangat.



Ikan Goreng Jengkol Cabai Hijau



Bahan:

- Ikan
- 5 buah jengkol tua
- Minyak goreng

Bahan halus:

- 2 ons cabai hijau
- 2 buah tomat hijau
- 8 siung bawang merah
- Garam (secukupnya)

Cara membuat:

1. Haluskan jahe dan garam.
2. Goreng ikan jengkol, sisihkan.
3. Tumbuk kasar cabai hijau, bawang dan tomat beri garam.
4. Tumis sambal hijau dengan minyak agak banyak sampai terendam agar sambal tidak kering dan hitam. Sajikan.





Ayam Pop

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6e/Ayam_pop.JPG

Bahan:

- 2 ayam kampung, potong sesuai selera
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdt garam

Bahan lain:

- 800 ml air kelapa
- 6 daun salam
- 6 daun jeruk
- 3 serai digeprek
- 2 ruas jempol jahe digeprek
- Minyak kelapa untuk menggoreng

Bumbu halus:

- 16 bawang putih
- 8 bawang merah
- 8 kemiri sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdm gula
- 1 sdt lada putih

Cara membuat:

1. Masukkan di panci bumbu halus, jahe, daun jeruk, daun salam, dan serai.
2. Tata ayam di atas bumbu, lalu masukkan air kelapa, rebus dan masak kurang lebih 45 menit dengan api kecil lalu angkat sisihkan.
3. Panaskan minyak kelapa, lalu matikan kompor, celupkan ayam satu persatu ke dalam minyak panas.
4. Angkat dan sajikan.



Terong Balado



Bahan:

- 4 buah terong ungu, potong dan goreng
- 2 lembar daun salam
- 1 lembar daun jeruk
- Garam, kaldu bubuk, dan gula merah

Bumbu halus:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 4 buah cabai besar merah
- 2 buah kemiri
- 3 cabai rawit

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, dan daun jeruk hingga harum dan matang.
2. Tambahkan sedikit air, garam, kaldu bubuk, dan gula merah, koreksi rasa.
3. masukkan terong, aduk hingga rata, angkat, dan sajikan.





Ayam Goreng Telur Padang

Bahan:

- 1 ekor ayam broiler
- 1 butir telur ayam
- 1 sdm garam (sesuaikan)
- 400-450 ml air (sampai ayam setengah terendam)

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- Kunyit scukupnya
- 1 sdt ketumbar
- 1/2 sdt Lada

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, jangan buang kulitnya. Lalu potong ayam sesuai selera.
2. Siapkan panci atau kuali. Masukkan semua bumbu halus, garam, lalu beri air secukupnya. Aduk.
3. Masukkan ayam. Penambahan air sampai ayam setengah terendam.
4. Ungkep ayam sampai empuk dan meresap, namun jangan sampai habis airnya.
5. Masih di dalam kuali, kecilkan api, sisihkan ayam ke pinggir. Lalu masukkan 1 butir telur di bagian air sisa ungkepannya, aduk cepat.
6. Lalu aduk dan balurkan ke semua permukaan ayam. Sambil terus dimasak sampai mengering tidak berair lagi.
7. Ayam bisa langsung digoreng atau bisa disimpan di dalam kulkas.



Sate Padang



Bahan:

- Daging sapi, potong dadu
- Daun jeruk, daun salam, serai, lengkuas, garam, dan penyedap

Bumbu halus:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 10-20 cabai merah keriting
- 5 buah cabai rawit
- 1 ruas kunyit
- 4 butir kemiri
- 1 sdt jintan bubuk
- 1 sdm ketumbar halus
- 1 sdm cabai bubuk

Bumbu:

- 100 gr kacang tanah goreng, ulek setengah halus
- 6 sdm tepung beras
- 1 saset 65 ml santan instan

Cara Membuat:

1. Tumis semua bumbu halus dan bahan tambahan sampai bumbu tidak bau langu, masak sampai harum.
2. Kemudian masukkan air 1 liter, setelah mendidih, masukkan daging, biarkan direbus bersama bumbu sampai empuk, jika air susut, tambahkan lagi air menurut selera.
3. Ambil daging empuk, pisahkan dari bumbu. Lalu tusuk daging di lidi sate.
4. Aduk bahan bumbu jadi satu.
5. Nyalakan kembali api, masak bumbu rebusan daging dengan air rebusannya, tunggu sampai matang dan mendidih.
6. Masukkan campuran tepung beras. Setelah mengental, kecilkan api, masukkan kacang.





Ikan Goreng Balado

https://i.ytimg.com/vi/9qt8_JASqf8/maxresdefault.jpg

Bahan ikan:

- Ikan kembung
- Kunyit bubuk
- Ketumbar halus
- Perasan air jeruk nipis
- Garam secukupnya

Bumbu halus:

- Bawang merah
- Bawang putih
- Cabai merah dan rawit
- Tomat

Bumbu:

- Kaldu bubuk, gula, dan garam
- Daun jeruk

Cara membuat:

1. Bersihkan dan marinasi ikan 15 menit, lalu goreng.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, lalu tambahkan daun jeruk, kaldu bubuk, gula, dan garam secukupnya, beri sedikit air. Tes rasa.
3. Setelah sambal matang, campurkan ikan goreng dan aduk rata.



Ayam Goreng Padang



<https://food.detik.com/ayam/d-5730256/resep-sayap-ayam-panggang-bumbu-kecap-pedas-yang-mantap-bumbunya>

Bahan

- 1 ½ ekor ayam, potong 4
- 200 gr lengkuas parut
- 2 butir telur
- 2 batang serai, geprek
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 bungkus kaldu bubuk ayam
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Bumbu halus:

- 12 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 2 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- 4 butir kemiri
- 1,5 sdt lada bubuk
- 1 sdm ketumbar bubuk

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, potong sesuai selera.
2. Tumis bumbu halus dan bumbu lainnya hingga harum, kemudian masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna.
3. Tuang air secukupnya, ungkep ayam dengan api sedang hingga empuk dan bumbu menyusut.
4. Kocok lepas telur, tuang ke dalam wajan lalu aduk cepat. Balurkan ke ayam, aduk sampai rata.
5. Tiriskan ayam, pisahkan bumbu dengan ayam, biarkan ayam dingin.
6. Goreng ayam hingga kuning kecokelatan, balik sesekali agar matang merata.
7. Setelah matang, angkat, dan tiriskan.
8. Setelah itu kurangi minyak, lalu goreng semua bumbu hingga matang.





Pangek Masin Ikan

<https://i.ytimg.com/vi/Ehj5sgWdTWo/maxresdefault.jpg>

Bahan:

- Ikan tuna atau sesuai selera
- 3 buah tahu
- 1 ons cabai rawit (setengah bagian dihaluskan)
- 5 buah cabai keriting
- Daun ruku-ruku
- 1 lembar daun kunyit
- 4 buah asam kandis
- 500 ml santan kental
- 400 ml santan encer

Bahan halus:

- 10 bawang merah
- 5 bawang putih
- 1 ruas jahe
- 2 ruas kunyit
- 1/2 ons rawit
- Garam

Cara membuat:

1. Campurkan dalam wajan atau kuah: bumbu halus, daun kunyit, daun ruku-ruku, asam kandis, santan kental, dan santan encer, nyalakan api sedang, aduk terus supaya santan tidak pecah.
2. Jika sudah mulai mendidih, masukkan ikan dan tahu, aduk.
3. Diamkan sebentar hingga benar-benar mendidih, lalu tambahkan cabai rawit utuh dan cabai merah keriting.
4. Koreksi rasa.



Telur Dadar Padang

<https://food.detik.com/resep-pembaca/d-5930035/resep-pembaca-resep-dadar-telur-ala-rumah-makan-padang-yang-enak-buat-sarapan>

Bahan:

- 3 butir telur
- Kol (iris tipis)
- Wortel (cincang halus)
- Daun bawang seledri (iris tipis)
- 4 sdm tepung beras (campur air sedikit)

Bumbu:

- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 3 cabai merah
- Gula
- Garam
- Lada

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan dan bumbu, aduk rata, dan koreksi rasa.
2. Lalu goreng dengan minyak yang cukup banyak, usahakan telur agak tenggelam dengan minyak saat digoreng, gunakan api kecil supaya bagian dalam matang merata.



Ayam Pop Cabai Hijau

https://radarmukomuko.idsway.id/resep-ayam-pop-cabai-hijau-super-gurih-pedas-tak-ada-tandingan-lezatnya-juara#google_vignette

Bahan:

- 1 ekor ayam pejantan
- 7 butir bawang putih, haluskan
- 3 cm jahe, haluskan
- 1 sdt lada bubuk
- 500 ml air kelapa
- Garam secukupnya
- Jeruk nipis

Bahan sambal:

- 8 buah cabai hijau besar, ulek kasar
- 10 buah cabai rawit hijau, ulek kasar
- 5 butir bawang merah, iris kasar
- 1 buah tomat hijau besar, iris kasar
- 1 batang daun bawang, iris serong
- Jeruk nipis
- Garam
- Gula
- Kaldu ayam bubuk (opsional)

Cara membuat:

1. Bersihkan ayam, buang kulitnya, potong sesuai selera.
2. Bilas dengan air perasan jeruk nipis.
3. Siapkan kuali, masukkan ayam dan semua bahan. Koreksi rasa
4. Ungkep ayam sampai empuk. Tiriskan.
5. Tumis bawang merah sampai layu, masukkan tomat dan daun bawang, tumis kembali sampai layu.
6. Masukkan cabai hijau.
7. Beri garam gula dan kaldu bubuk.
8. Masak cabai sampai matang dan koreksi rasanya. Matikan api.
9. Campur ayam ke dalam cabai hijau. Siap disajikan.



Gulai Padang



https://www.sajianlezat.com/ikan-dan-seafood/resep-gulai-udang.html#google_vignette

Bahan:

- 1,5 liter santan

Bumbu halus:

- 30 gr cabai merah keriting
- 30 gr cabai rawit
- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kunyit

Bumbu pelengkap:

- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai memarkan
- 1 ruas jari lengkuas memarkan
- 300 gr udang, bersihkan kepala dan punggungnya, cuci bersih, sisihkan
- 30 gr cabai rawit hijau
- 3 papan isi petai

Cara membuat:

1. Masak santan bersama bumbu halus, bumbu pelengkap, garam, dan penyedap
2. Aduk-aduk sampai mendidih.
3. Masukkan udang lalu cabai rawit utuh.
4. Lalu masukkan petai.
5. Koreksi rasa dan siap disajikan.





Gulai Tunjang

<https://food.detik.com/daging/d-6159751/resep-gulai-tunjang-rumah-makan-padang-yang-pedas-gurihnya-mantap>

Bahan:

- 1 buah kaki sapi/kerbau
- 4 gelas santan
- 1 lembar daun kunyit
- 1 lembar daun jeruk purut
- 2 buah asam kandis
- 1 batang serai

Bumbu Halus:

- 1 ons cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 6 buah kemiri
- 1 cm kunyit
- 2 cm lengkuas
- 1 keping terasi
- 5 cm jahe segar
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Bersihkan kaki sapi, potong-potong, kemudian rebus hingga empuk
2. Keluarkan tulang-tulanganya lalu potong kikil tersebut, kemudian sisihkan
3. Tumis semua bumbu yang sudah dihaluskan
4. Masukkan kikil yang sudah dipotong-potong ke dalam bumbu agar meresap, lalu sisihkan
5. Didihkan santan dengan bumbu-bumbu seperti daun kunyit, jeruk purut, asam kandis, dan serai
6. Kemudian masukkan potongan kikil yang sudah ditumis beserta bumbunya
7. Masak kurang lebih $\frac{1}{2}$ hingga 1 jam hingga kikil empuk dan santan mengental serta keluar minyak



Ayam Padeh Gadang



<https://cookpad.com/id/resep/17097829-asam-padeh-ayam-daging-khas-padang>

Bahan:

- 12 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 100 gram cabai merah keriting
- 3 cm lengkuas
- 2 batang serai (memarkan)
- 3 lembar daun jeruk purut
- 1 lembar daun kunyit (buat sampul)
- 1 sdt garam
- 500 gram daging sapi has dalam (potong kotak)
- 1 sdm bawang goreng
- 1 liter air

Cara membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, dan garam
2. Campur bumbu yang dihaluskan dengan potongan daging, aduk rata
3. Tambahkan serai, daun jeruk purut, dan daun kunyit, masak dengan api kecil sambil dibolak-balik hingga daging berubah warna
4. Tuangkan air, masak kembali hingga daging empuk dan kuah mengental, angkat lalu sajikan dengan taburan bawang goreng





Kalio Daging

<https://www.masakapahariini.com/resep/resep-kalio-daging-khas-minang/>

Bahan:

- 500 gr daging sapi
- Minyak goreng secukupnya
- 6 gelas santan
- 10 buah kentang

Bumbu:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 15 buah cabai merah
- 5 butir kemiri
- 2 sdt ketumbar
- ½ sdt jinten
- 1 potong lengkuas (memarkan)
- 1 ruang jari jahe
- 1 batang serai
- 2 lembar daun jeruk purut
- 3 lembar daun salam
- 4 mata asam
- 2 sdm garam

Cara membuat:

1. Haluskan semua bumbu kecuali lengkuas, daun jeruk, serai, dan daun salam
2. Bersihkan daging, potong-potong. Campur dengan bumbu, tumis, tutup, biarkan setengah matang
3. Masukkan santan, masak hingga keluar minyak
4. Masukkan kentang yang telah dikupas dan dibelah dua. Biarkan hingga matang, angkat dan sajikan



Kalio Jengkol



<https://timlo.net/baca/68719797307/resep-kalio-jengkol-enak-dan-mudah-cukup-tiga-langkah/>

Bahan:

- 30 buah jengkol
- 6 gelas santan
- 100 gr ikan teri

Bumbu:

- 10 butir bawang merah
- 20 buah cabai merah
- 1 potong lengkuas (memarkan)
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kunyit
- 2 lembar daun kunyit
- 2 batang serai
- 1 sdm garam

Cara membuat:

1. Rebus jengkol hingga matang
2. Haluskan bumbu kecuali lengkuas, daun kunyit, dan serai
3. Campurkan santan, semua bumbu, dan ikan teri. Biarkan hingga mendidih
4. Masukkan jengkol kemudian masak hingga berminyak. Sajikan.





Bandeng Presto Balado

<https://cookpad.web.id/resep/3322790-resep-balado-ikan-bandeng-presto>

Bahan:

- 500 gram ikan bandeng
- 4 cm lengkuas, dimemarkan
- 4 lembar daun salam
- 1 batang serai, dimemarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 500 ml minyak goreng
- Air secukupnya
- Daun pisang secukupnya

Bumbu halus:

- 2 cm kunyit
- 4 buah cabai merah
- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 2 cm jahe
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Bersihkan bandeng dari sisik dan kotoran, cuci bersih. Goreng bandeng dalam minyak panas sampai matang dan berwarna kecokelatan. Setelah itu, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus, lengkuas, daun salam, serai, dan daun jeruk sampai harum.
3. Letakkan daun pisang di dasar panci presto, masukkan bumbu dan bandeng. Tuangkan air hingga bandeng terendam dengan sempurna. Masak dengan api sedang selama 30 menit.
4. Kemudian, angkat dan siap disajikan.



Gulai Kacang Panjang



<https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1075489-resep-gulai-kacang-panjang-enggak-kalah-nikmat-dengan-daging?page=3>

Bahan:

- 6 utas kecil kacang panjang, potong-potong
- 50 gram teri jengkol goreng
- 100 gram tauge kedelai, siangi
- 250 gram tahu, potong persegi kecil dan goreng setengah matang
- 6 buah petai, belah dua
- 500 ml air/kaldu
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 ruas ibu jari lengkuas, memarkan
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu halus:

- 5 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah keriting
- ½ ruas jari kunyit bakar
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan tahu dan petai, tuang air dan kaldu, aduk sampai mendidih.
3. Masukkan teri jengkol, kacang panjang, dan tauge, aduk sampai mendidih lagi.
4. Setelah itu, angkat dan hidangkan.





Selada Padang

<https://www.thewohp.com/product/selada-padang/>

Bahan:

- 400 gram kentang, kupas, iris tipis, dan goreng
- 200 gram wortel, iris tipis dan rebus sampai matang
- 2 buah mentimun, belah dua, buang bijinya, dan iris tipis
- 5 butir telur, rebus, kupas, ambil bagian putihnya, dan iris tipis
- 6 lembar daun selada
- 1 sdm bawang goreng
- Minyak goreng
- Kerupuk

Bahan saus:

- 150 gram kentang, rebus
- 5 kuning telur rebus
- 1 ½ sdm bawang goreng
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm mentega, lelehkan
- 75 ml kaldu
- 1 sdt cuka

Cara membuat:

1. Buat saus, kupas kentang selagi panas. Lumatkan hingga halus bersama dengan kuning telur.
2. Kemudian, masukkan bawang goreng, cuka, merica, garam, dan gula.
3. Aduk-aduk sambil dituangi mentega cair dan air kaldu sampai saus tercampur rata.
4. Campurkan wortel, mentimun, dan putih telur dalam wadah besar. Tambahkan saus, aduk sampai merata.
5. Masukkan keripik kentang dan aduk sampai merata.
6. Susun lembaran daun selada di atas piring saji.
7. Taruh sayuran berbumbu di atasnya. Lalu taburi bawang goreng dan kerupuk, sajikan.



Serundeng



<https://halalbarokah.com/produk/serundeng/>

Bahan:

- ½ butir kelapa setengah tua, kupas dan parut kasar
- ½ sdt asam, campur sedikit air
- 2 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 cabe kecil, buang bijinya dan rebus

Cara membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, gula pasir, garam, dan cabe.
2. Campur bumbu ini dengan kelapa parut. Goreng dengan sedikit minyak sambil diaduk terus hingga kuning kecokelatan.
3. Gerus halus atau kasar, sesuai selera dan sajikan.





Nasi Goreng Padang

<https://www.masakapahariini.com/resep/resep-nasi-goreng-padang/>

Bahan:

- 3 piring nasi dingin
- 5 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 1 buah tomat, cincang halus
- 8 buah cabai merah keriting, haluskan
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 2 batang seledri, iris
- 3 butir telur
- Minyak secukupnya
- Garam secukupnya

Bahan Pelengkap:

- Telur
- Irisan daging
- Kerupuk merah
- Selada
- Timun
- Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai wangi, masukkan tomat serta cabai halus.
2. Tumis sampai matang.
3. Masukkan daun seledri, kecap manis, merica bubuk, gula, dan garam.
4. Masak dengan api kecil sampai matang.
5. Masukkan nasi.
6. Aduk rata dan masak sampai bumbu meresap.
7. Koreksi rasa.
8. Sajikan dengan irisan daging, telur ceplok, timun, selada, bawang goreng, dan kerupuk merah.



Ayam Gulai Nanas

<https://food.detik.com/resep-pembaca/d-5714847/resep-pembaca-resep-gulai-ayam-nanas-yang-gurih-segar>

Bahan:

- 1 ekor ayam ukuran kecil
- 1/2 buah nanas, potong
- 500 ml santan kental
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 lembar daun kunyit
- 200 ml air
- Garam secukupnya

Bahan halus:

- 15 cabe merah keriting
- 12 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 3 cm kunyit
- 5 buah kemiri

Cara membuat:

1. Bersihkan ayam, buang kulitnya dan potong-potong sesuai selera.
2. Tumis bumbu halus dan daun-daun sampai wangi. Masukkan ayam. Aduk-aduk sebentar.
3. Tambahkan santan, air, dan garam.
4. Masak dengan api sedang dan jangan lupa untuk terus mengaduknya agar tidak pecah santan sampai mendidih.
5. Setelah mendidih kecilkan api kecil, koreksi rasa. Tetap nyalakan api kecil sambil sesekali mengaduknya kira-kira 20 menit supaya ayam empuk dan meresap.
6. Masukkan buah nanas yang sudah bersih dan dipotong. Aduk perlahan dan masak kembali selama 10 menit. Koreksi rasa.



Ikan Bakar Bumbu Padang

<https://www.cookin.id/read/023576/resep-nila-bakar-bumbu-padang-teman-pas-untuk-sepiring-nasi-panas>

Bahan:

- 2 ekor ikan nila
- 2 sdm kecap
- 200 ml santan
- 2 sdm cuka
- Garam secukupnya

Bahan Halus:

- 10 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bahan halus.
2. Lalu tumis dengan minyak agak banyak sampai wangi.
3. Tambahkan santan dan semua bahan.
4. Masak semuanya sampai rasanya benar-benar menyatu dengan api kecil.
5. Jangan lupa koreksi rasa garamnya.
6. Matikan. Ini akan jadi bumbu celup ikan.
7. Bersihkan ikan, belah seperti kupu-kupu atau sesuai selera. Beri garam dan jeruk nipis. Diamkan sebentar.
8. Panaskan panggangan.
9. Celup atau olesi ikan dengan bumbu yang sudah dimasak tadi agak banyak.
10. Sese kali oleskan lagi selagi memanggang.
11. Panggang bolak balik hingga matang. Sajikan dengan sambal kecap.



Resep Lontong Sayur Padang

<https://www.intipseleb.com/gaya-hidup/78982-resep-lontong-sayur-padang>



Bahan:

- 200 gram daging bertulang, potongan kecil
- 700 ml santan kental
- 1 liter air
- 200 gram buncis, iris serong
- 200 gram nangka sayur
- 1 lembar daun kunyit, boleh skip
- 4 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- ½ sdt gula sebagai penyedap
- Garam secukupnya

Bumbu halus:

- 12 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 5 cm jahe
- 5 cm lengkuas
- 1 telunjuk kunyit
- 6 buah kemiri
- 15 buah cabai merah keriting

Bahan pelengkap:

- Lontong atau ketupat
- Kerupuk merah
- Sambal merah
- Bawang goreng

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi dan mengeluarkan minyak.
2. Lalu masukkan daun kunyit, serai, daun salam, dan daun jeruk, aduk rata.
3. Masukkan daging beserta tulang yang sudah dipotong kecil-kecil agar mudah empuknya, aduk-aduk sampai wangi.
4. Lalu masukkan santan, masukkan garam dan sedikit gula, aduk-aduk sampai mendidih.
5. Lalu masukkan nangka, aduk kembali sampai mendidih. Lalu masukkan buncis.
6. Terakhir masukkan telur yang sudah direbus dan tahu goreng masak lagi sampai mendidih, matikan.





Gulai Kikil Padang

<https://food.detik.com/resep-pembaca/d-5709501/resep-pembaca-resep-gulai-kikil-rumah-makan-padang-yang-kental-kuahnya>

Bahan:

- 4 buah kaki sapi/kerbau
- 8 butir kelapa
- 1 kilogram rebung

Bumbu:

- 30 buah bawang merah
- 20 siung bawang putih
- 4 lembar daun serai
- 8 lembar daun jeruk purut
- 4 lembar daun kunyit
- 2 gelas cabai merah giling
- 4 ruas lengkuas
- 8 ruas jahe
- 20 buah kemiri
- 8 ruas kunyit
- 8 buah asam kandis
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Kaki sapi dibersihkan lalu dipotong dan direbus.
2. Potong rebung dicuci, potong dan rebus hingga empuk, sisihkan.
3. Siapkan bumbu yang harus digiling halus. Kunyit, daun jeruk, dan batang serai hanya dimemarkan saja.
4. Ambil santan sebanyak 10 gelas.
5. Keluarkan tulang dari kaki sapi. Potong seperti kikil.
6. Campur jadi satu rebung, kikil, dan semua bumbu.
7. Masukkan santan, masak pada api sedang hingga masakan matang dan empuk.
8. Angkat dan siap dihidangkan.



Paru Goreng Ketumbar



<https://www.briliofood.net/foodpedia/trik-bikin-paru-goreng-ketumbar-khas-rumah-makan-padang-agar-bumbunya-meresap-dan-antialot.html>

Bahan:

- 500 gram paru, rebus
- 1 sdm ketumbar, haluskan
- 3 siung bawang putih
- 10 gram asam jawa
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula merah
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Paru yang sudah direbus potong tipis dan lebar.
2. Haluskan bawang putih bersama garam, campurkan bersama ketumbar halus, asam jawa, dan gula merah.
3. Lumuri paru dengan bumbu tadi sambil diremas-remas, biarkan selama 25 menit.
4. Kemudian, jemur di bawah terik matahari sampai kering seperti dendeng.
5. Panaskan minyak, goreng paru sampai matang atau kering.





Belut Goreng

<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dyar-ayu/warung-belut-goreng-di-surabaya-c1c2>

Bahan:

- 500 gram belut segar, potong menjadi 3 bagian
- 1 sdt air perasan jeruk nipis
- Minyak untuk menggoreng.

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabe merah
- 2 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe
- ½ sdt ketumbar
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Belut dibersihkan dan buang isi perutnya.
2. Cuci belut dengan garam sampai tidak berlendir.
3. Lumuri belut dengan air jeruk nipis dan bumbu yang sudah ditumbuk halus.
4. Kemudian, biarkan selama 1 jam.
5. Panaskan minyak, goreng belut sampai kering. Setelah itu, hidangkan.



Gulai Nangka



<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/01/11/gulai-nangka-padang>

Bahan:

- 300 gr nangka muda
- 200 gr tetelan daging
- 500 ml santan kental sedang
- 200 ml air kelapa
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- garam, gula dan kaldu bubuk secukupnya

Bumbu Halus:

- 10 cabai merah keriting
- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 3 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula

Cara Membuat:

1. Rebus tetelan sapi hingga matang, tiriskan dari kotoran dan lemaknya.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun kunyit, salam, daun jeruk dan serai. Tumis hingga bumbu matang.
3. Masukkan tetelan sapi, aduk rata dengan bumbu.
4. Tuang air kelapa, masak dengan api sedang hingga bumbu cukup meresap ke dalam daging.
5. Masukkan nangka, aduk dan masak hingga nangka agak layu.
6. Tuang santan, tambahkan garam, gula dan kaldu bubuk secukupnya, tes rasa.
7. Jika sudah pas, masak terus hingga nangka matang dan daging empuk dengan api kecil.
8. Proses pemasakannya memang lama tapi akan menciptakan gulai yang enak.
9. Jika kuah sudah berkurang dan lebih kental, angkat. Sajikan





Gulai Pakis

<https://resepkoki.id/resep/resep-gulai-pakis/>

Bahan:

- 250 gram pakis (3-4 ikat)
- 65 ml santan kara
- Air secukupnya

Bumbu utuh dan dimemarkan:

- 1 batang serai
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas geprek
- 1 lembar daun salam
- 5 buah cabai rawit utuh, iris
- garam, gula dan kaldu jamur secukupnya

Bumbu halus:

- 7 buah cabai merah
- 4 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm kunyit
- 3 butir kemiri

Cara Membuat:

1. Potong-potong daun pakis, belah batangnya menjadi dua lalu potong-potong, ambil yang sekiranya empuk saja.
2. Bagian batang bawah yang keras sebaiknya tidak perlu digunakan.
3. Cuci bersih daun pakis, tiriskan.
4. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan semua bumbu utuh, tumis hingga bumbu matang.
5. Masukkan pakis dan air secukupnya, masak hingga pakis empuk.
6. Tuang santan, masak hingga mendidih dan bumbunya menyatu. Tes rasa, jika sudah pas asin gurihnya, angkat.



Gulai Rebung



<https://portalmadura.com/resep-gulai-rebung-ala-masakan-rumah-padang-yang-gurih/>

Bahan:

- 500 gr rebung
- Air untuk merebus
- 50 ml air
- 250 ml santan
- 1 sdt gula
- 1 sdt kaldu jamur
- 1 ½ sdt garam
- 2 batang serai geprek
- 1 ruas lengkuas geprek
- 3 lbr daun salam

Bumbu Halus:

- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 25 gr cabai merah keriting
- 3 butir kemiri
- 1 sdm ketumbar
- 1 ruas kunyit
- ½ ruas jahe

Cara Membuat:

1. Didihkan air, setelah mendidih masukkan rebung dan rebus selama 15 menit.
2. Bilas dengan air sampai bersih dan tiriskan.
3. Tumis bumbu halus, tambahkan lengkuas, serai dan daun salam.
4. Tambahkan gula, garam, kaldu jamur.
5. Masukkan rebung dan santan. Masak hingga airnya menyusut.
6. Sajikan.





Gulai Kepala Ikan

<https://food.detik.com/resep-pembaca/resep-pembaca-resep-gulai-kepala-ikan-yang-gurih-berempah-sedap>

Bahan-bahan:

- 500 gram kepala ikan kakap merah
- 3 sdm minyak untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 buah cabai merah keriting
- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- Kunyit bubuk 1 sdm
- 4 cm jahe, memarkan
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica
- 3 lembar daun salam
- 1 lembar daun kunyit
- 6 lembar daun jeruk
- 3 buah asam kandis
- 2 batang serai, memarkan
- 350 ml santan cair
- 100 ml santan kental
- 1 buah jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Potong jeruk nipis, peras jeruk nipis dan balurkan pada kepala kakap hingga merata.
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, cabe keriting, kunyit, dan ketumbar. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang.
3. Tuang minyak secukupnya, aduk hingga rata.
4. Tambahkan jahe, lengkuas, simpul daun kunyit, dan serai yang sudah dimemarkan. Tambahkan daun salam, kandis, dan 1 daun jeruk.
5. Masukkan kepala ikan kakap, aduk sampai kepala ikan berubah warna. Tuang setengah bagian santan cair, kecilkan apinya dan tutup wajannya.
6. Masak selama 15 menit. Lalu masukkan sisa santan cair, masak sampai ikan matang. Tambahkan santan kental, aduk sampai mendidih, angkat. Sajikan



Soto Padang



<https://food.detik.com/daging/resep-soto-padang-berkuah-bening-dengan-harum-aroma-rempah>

Bahan Bumbu:

- Merica
- Cabe jawa
- Ketumbar
- Bawang putih
- Jahe
- Pala
- Peka
- Kulit manis
- Daun seledri
- Bawang goreng

Isian Soto:

- Bihun
- Daging sapi
- Perkedel
- Kerupuk merah

Cara Membuat:

1. Semua bumbu direbus kemudian dihaluskan
2. Setelah bahan dasar bumbu jadi, aduk merata di dalam air rebusan yang sudah berisi potongan daging sapi sebagai pemberi kaldu
3. Untuk memperkuat rasa, masukkan semangkuk bawang goreng bersamaan dengan minyak untuk menggorengnya. Ini juga yang membuat soto terasa lebih berminyak di lidah
4. Setelah kuah jadi, persiapkan mangkuk kecil berisi bihun, daging sapi, dan perkedel
5. Setelah itu banjur kuah yang sudah siap ke dalam mangkuk
6. Tambahkan kecap dan kerupuk merah ke dalam mangkuk





Gulai Cincang

<https://www.finnfood.com/blog/resep-gulai-cincang-padang-sambal-ijo-gurih/>

Bahan:

- 500 gr daging sandung lamur
- 2 bh serai geprek
- 1 cm lengkuas geprek
- 1 lbr daun kunyit
- 3 lbr daun jeruk
- 1 bh bunga lawang
- 2 bh kapulaga
- 1 bh kayu manis
- 1 sdt bubuk pala
- 1 sdt bubuk jintan
- 1 bh asam kandis
- Air secukupnya
- Garam, gula, dan perasa
- 100 ml santan pekat

Bahan halus:

- 8 bh cabai merah kering, rendam dan buang biji
- 6 bh bawang merah
- 3 bh bawang putih
- 2 bh kemiri
- 1 cm jahe
- ½ sdm ketumbar sangrai
- 1 cm kunyit bakar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak di wajan, tumis bumbu halus beserta serai, lengkuas, daun kunyit, daun jeruk, bunga lawang, kapulaga, kayu manis, bubuk pala dan bubuk jintan sampai wangi.
2. Masukkan daging tumis sampai berubah warna baru masukkan asam kandis.
3. Tambahkan air secukupnya, garam, gula dan perasa tutup dan masak sampai daging empuk.
4. Kemudian masukkan santan aduk sekali kali agar santan tidak pecah. Tes rasa angkat dan sajikan.



Gulai Putih



Bahan:

- Siapkan 3 butir telur
- Sediakan 500 ml santan
- Siapkan 7 siung bawang merah,iris
- Ambil 3 siung bawang putih,iris
- Gunakan 200 gr kol putih,iris
- Sediakan 1 ruas jahe,geprek
- Siapkan ½ batang serai,geprek
- Ambil 2 lembar daun salam
- Ambil 5 buah cabe merah,iris serong
- Sediakan 3 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak,lalu tumis bawang merah, bawang putih, jahe hingga wangi
2. Masukkan serai, daun salam, tumis hingga agak layu
3. Masukkan santan,aduk-aduk hingga mendidih,bubuhi garam aduk rata
4. Kecilkan api,masukkan telur,biarkan hingga matang (jangan diaduk aga telur tidak hancur)
5. Masukkan kol putih,masakan hingga agak layu,masukkan cabe dan biarkan sebentar
6. Angkat dan sajikan





Kentang Balado

<https://www.saribundo.biz/resep-kentang-balado-lauk-pelengkap-makanan-khas-nasi-kotak.html>

Bahan:

- 500 gram kentang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
- 3 lembar daun salam
- 1 ruas lengkuas, memarkan
- Garam secukupnya
- 1 sdt gula merah, sisir

Bahan halus:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 7 butir kemiri
- 25 buah cabai merah keriting, rebus

Cara membuat:

1. Kupas kentang, potong dadu lalu cuci bersih. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng kentang. Tumis bumbu halus bersama daun salam dan lengkuas. Tumis hingga harum.
3. Beri sedikit air, bumbu garam dan gula merah. Aduk rata dan masukkan kentang goreng. Kalau suka, bisa tambahkan irisan petai. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. Sajikan kentang balado selagi panas. Santap bersama nasi hangat.



Balado Telur Cabai Hijau



<https://www.briliofood.net/foodpedia/trik-bikin-paru-goreng-ketumbar-khas-rumah-makan-padang-agar-bumbunya-meresap-dan-antialot.html>

Bahan:

- 7 butir telur ayam, rebus, kupas, kerat-kerat
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 4 buah tomat hijau, potong-potong
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 5 sendok makan minyak, untuk menumis
- 1/2 sendok teh air jeruk nipis
- 75 ml air

Bumbu Tumbuk Kasar:

- 10 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 buah cabai hijau besar
- 5 buah cabai hijau keriting

Cara membuat:

1. Tumis bumbu tumbuk kasar, serai, dan daun salam sampai harum.
2. Masukkan tomat. Aduk sampai setengah layu. Tambahkan telur. Aduk rata.
3. Tambahkan garam dan gula pasir. Tuang air. Aduk rata. Masak hingga matang.
4. Tambahkan air jeruk. Biarkan sebentar, angkat lalu sajikan.





Cumi Saus Padang

<https://www.saribundo.biz/3-resep-masakan-cumi-saus-padang-dan-cara-membersihkan-cumi.html>

Bahan halus:

- Bawang putih 3 siung
- Cabai merah keriting 3 buah
- Jahe 2 cm

Bumbu lainnya:

- Bawang Bombay 1 buah
- Cabai merah 2 buah
- Saus tiram 1 sendok makan
- Saus tomat 4 sendok makan
- Saus sambal 2 sendok makan
- Garam, merica dan gula secukupnya
- Tepung sagu sendok makan
- Air 250 ml
- Minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu halus dengan menggunakan blender atau cobek. Potong bawang Bombay dan cabai merah.
2. Tumis bumbu potongan bawang Bombay dan cabai sampai harum. Lalu, tambahkan bumbu halus dan tumis lagi.
3. Masukkan semua saus, merica, dan gula. Tambahkan air dan aduk hingga rata. Larutkan tepung sagu dengan sedikit air, aduk, dan tuangkan ke dalam tumisan bumbu. Aduk rata, dan cicipi rasa.



Rendang Paru Beraroma Honje

<https://www.saribundo.biz/resep-memasak-rendang-paru-beraroma-honje-berani-coba.html>

Bahan:

- 500 gram paru
- 2 lembar honje, diiris
- 1 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, dimemarkan
- 2 buah asam kandis
- 1 sendok teh garam
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Bumbu Halus:

- 2 cm lengkuas
- 1 cm kunyit, dibakar
- 1 cm jahe
- 4 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai merah keriting
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, disangrai
- ½ sendok teh merica bubuk
- ½ sendok teh ketumbar bubuk

Cara membuat:

1. Rebus paru bersama 1 lembar daun salam, 2 cm jahe, dan 1 batang serai sampai matang. Angkat. Potong setebal 1/2 cm.
2. Rebus paru bersama honje, daun kunyit, daun jeruk, serai, asam kandis, santan, dan bumbu halus sambil sesekali diaduk sampai meresap dan kuah kental.



Kalio Tahu Udang

<https://www.saribundo.biz/resep-sajian-keluarga-kalio-tahu-udang-khas-racikan-bumbu-minangkabau.html>

Bahan:

- 800 ml santan sedang kentalnya
- 4 lembar daun jeruk
- ½ lembar daun kunyit
- 3 cm lengkuas di memarkan
- ½ sdt Desaku Kunyit Bubuk
- ½ sdm Desaku Ketumbar Bubuk
- ½ sdt Ladaku Merica Bubuk
- 2 sdt garam
- ½ sdt gula
- 1 buah tahu cina yg besar potong kotak serasi agak tebal
- ½ sdt Desaku Kunyit Bubuk
- 2 sdt Desaku Ketumbar Bubuk
- 1 sdt garam
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 75 ml air / 5 sdm air
- 250 ml minyak untuk menggoreng
- 200 gr udang pancet kupas
- 5 lembar daun mangkokaan dirajang halus
- 100 ml santan kental

Bumbu halus:

- 3 buah cabe merah
- 4 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri sangrai/sangrai

Cara membuat:

1. Rebus bahan dengan api kecil dan sesekali diaduk agar santan tidak pecah.
2. Masak sampai harum, matang dan tanak.
3. Masukkan tahu dan masak hingga bumbu meresap.
4. Masukkan udang dan daun mangkokaan.
5. Aduk perlahan hingga udang berubah warna.
6. Masukkan santan kental, aduk sesaat lalu angkat dan sajikan hangat.



Kepiting Saus Padang Jagung Manis



<https://www.saribundo.biz/resep-kepiting-saus-padang-jagung-manis-campur-aduk-tapi-lezat.html>

Bahan:

- 2 ekor kepiting ukuran sedang
- 1 butir telur, kocok lepas
- 1 buah jagung manis
- 3 sdm saus tomat
- 4 sdm saus tiram
- 3 sdm saus sambal
- Air secukupnya
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- Minyak sayur secukupnya
- Gula secukupnya

Bumbu Halus:

- 1 ruas jahe
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas kunyit, bakar
- 100 gr cabai keriting
- 6 buah bawang merah
- 15 buah cabai rawit

Cara membuat:

1. Bersihkan kepiting, belah satu ekor kepiting menjadi dua bagian, sisihkan.
2. Potong-potong jagung manis, sisihkan.
3. haluskan semua bumbu halus.
4. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
5. Masukkan kepiting, jagung manis, aduk rata.
6. Masukkan saus tiram, saus sambal, saus tomat, garam, gula, lada dan air secukupnya, aduk rata, test rasa.
7. Masak kembali kepiting hingga semua bumbu meresap ke dalam kepiting dan kuah terlihat mengental.
8. Angkat dan sajikan selagi masih hangat.





Rendang Tongkol Asap

<https://www.saribundo.biz/category/index/resep-masakan-padang/page/11>

Bahan:

- 350 gram ikan tongkol asap, potong
- 500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 1 lembar daun kunyit, diiris
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, ambil putihnya
- 2 sendok teh garam
- 1 1/4 sendok teh gula pasir

Bumbu Halus:

- 7 buah cabai merah
- 3 buah cabai rawit merah
- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 3 cm kunyit, bakar

Cara membuat:

1. Rebus santan, bumbu halus, daun kunyit, daun jeruk, dan serai sambil diaduk sampai agak mengental.
2. Masukkan tongkol asap, garam dan gula pasir. Masak sampai matang dan meresap.



Gulai Telur Ikan



<https://www.saribundo.biz/resep-gulai-telur-ikan-khas-urang-kampung-minangkabau.html>

Bahan:

- 600 gr telur ikan, baik itu ikan tongkol atau yang lain.
- 3 sdm minyak goreng.
- 2 buah jeruk nipis, peras airnya.

Bumbu halus:

- 7 butir bawang merah.
- 2 buah cabai merah besar.
- 3 siung bawang putih.
- 4 sdm kelapa parut, sangrai
- 5 buah cabai merak keriting.
- 2 cm jahe.
- 1 sdt ketumbar.
- 2 ½ sdt garam.
- 2 cm kunyit.
- 3 batang serai, memarkan.
- 1 sdt gula pasir.
- 600 ml santan dari ½ butir kelapa.
- 1 buah daun pandan.
- 1 buah asam sunti.
- 2 buah daun salam.

Cara membuat:

1. Bersihkan telur ikan serta aduk memakai perasan air jeruk nipis, biarlah sepanjang lebih kurang 30 menit.
2. Panaskan minyak lantas tumis bumbu halus yang telah ada sampai tercium wanginya, masukkan santan serta biarlah sampai mendidih.
3. Imbuhkan telur ikan ke dalamnya, janganlah lupa juga imbuhkan daun salah serta asam sunti. Aduk sampai seluruhnya bahan tercampur rata serta mendidih.
4. Angkat dan gulai telur ikan padang pun siap untuk dihidangkan.
5. Gulai telur ikan itu dapat anda untuk jadikan hidangan hari ini, langkah membuatnya termasuk cukuplah gampang serta yang pasti tidak memerlukan biaya yang banyak.





Pangek Ikan

<https://www.saribundo.biz/resep-pangek-ikan-rasa-asam-pedasnya.html>

Bahan:

- 750 gram ikan tenggiri (atau ikan apa saja yang Anda sukai), potonglah dengan tebal secukupnya
- 2 sdm air jeruk nipis
- garam secukupnya
- 5 lembar daun salam
- 2 ruas ibu jari lengkuas, iris tipis
- 3 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong-potong
- 1 lembar daun kunyit, potong-potong
- 2 batang daun kemangi, petik daunnya
- 1 batang serai, iris tipis serong
- 2 buah tomat, buang bijinya, lalu potong-potong
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa.

Bumbu halus:

- 12 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri sangrai
- 1 ruas ibu jari jahe, parut
- 1 ruas ibu jari kunyit bakar
- garam secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan, kemudian lumuri dengan air jeruk nipis dan garam secukupnya. Diamkan sebentar hingga meresap.



2. Campurkanlah bumbu halus dengan santan yang telah disiapkan serta semua bahan lainnya kecuali daun salam dan lengkuas, kemudian aduk hingga rata.
3. Siapkan wajan atau panci, alasi dengan daun salam dan irisan lengkuas. Masukkan ikan, dan masukkan campuran bumbu, kemudian masaklah diatas api sedang hingga mendidih.
4. Kecilkan apinya, teruskan memasak sampai ikan dan semua bahan lainnya matang dan santan menyusut. Selamat resep pangek ikan telah selesai, dan pangek ikan telah tersedia di meja makan Anda dan keluarga, selamat menyantap.





Sop Buntut Padang

<https://www.saribundo.biz/resep-sop-buntut-padang-yang-orisinil.html>

Bahan:

- 750 gram iga/buntut sapi
- 250 gram daging sapi
- 4 buah wortel
- 4 buah kentang
- 5 batang daun bawang
- Air
- 4 butir kapulaga
- 3 buah peka
- 5 buah cengkih
- ¼ pala, digeprek
- 5 cm kayu manis
- 3 cm jahe, digeprek
- 2 sdm minyak goreng/margarine
- Penyedap rasa kaldu sapi bila perlu

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih

Bahan pelengkap:

- Krupuk emping
- Bawang goreng
- Irisan daun seleri
- Jeruk nipis
- Sambal

Cara membuat:

1. Buat kaldu sapi dengan merebus tulang iga atau buntut dengan air lalu tunggu hingga kurang lebih selama 2,5 jam. Jika air menyusut tambahkan airnya
2. Setelah iga atau buntut empuk, masukkan daging sapi, garam, peka, kapulaga, cengkih, kayu manis, pala, jahe, dan penyedap rasa kaldu. Masak daging kurang lebih selama 1 jam hingga daging empuk



3. Sementara menunggu daging empuk, tumis bumbu halus. Lalu masukkan kentang dan wortel dan bumbu halus yang sudah ditumis kedalam rebusan daging lalu tunggu hingga sayur dan daging matang
4. Setelah matang, masukkan daun bawang lalu diaduk, matikan apinya.





Peyek Udang Padang

Bahan:

- 1 liter minyak goreng
- 400 gram udang size kecil, buang bagian kepalanya
- 4 buah cabe merah, buang bijinya
- 300 gram tepung beras
- 1 butir telur ayam
- 400 ml santan
- 150 gram tepung maizena

Bumbu Halus:

- 1 inchi kunyit
- Garam secukupnya
- 4 siung bawang putih
- 3 buah kemiri

Cara membuat:

1. Dalam wadah baskom, campur bahan untuk membuat adonan, yaitu tepung maizena, tepung beras, serta bumbu yang dihaluskan.
2. Sambil diaduk sampai rata, tuangkan santan dikit dikit.
3. Masukkan telur, lalu aduk merata lagi.
4. Masukkan minyak goreng 2 sendok makan kedalam pan yang berdiameter 10 cm. Ambil adonan sebanyak satu sendok sayur, tambahkan cabai merah dan udang secukupnya. lalu tuangkan di atas pan, kemudian masak sampai $\frac{1}{2}$ matang. Lalu angkat.
5. Kemudian lanjutkan dengan menggorengnya di wajan penggorengan yang berisi minyak panas sampai Peyek Udang jadi kering. Angkat lalu tiriskan. Lakukan terus pengulangan hingga semua adonan habis.
6. Simpan dalam wadah /toples, tutup yang rapat agar tidak melempem.



Sayur Pare Kuah Santan

<https://www.saribundo.biz/resep-membuat-sayur-pare-kuah-santan-sedap.html>



Bahan :

- 200 gr pare segar
- 500 ml santan kelapa
- 1 buah tomat merah (potong-potong)
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai (memarkan)
- 2 cm lengkuas (memarkan)
- ¼ sdt merica bubuk
- garam secukupnya
- gula pasir secukupnya
- penyedap rasa secukupnya
- minyak untuk menumis secukupnya

Bumbu halus :

- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe
- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 2 buah cabe merah besar
- 10 buah cabe rawit hijau
- 3 butir kemiri sangrai

Cara membuat:

1. Belah pare menjadi 2 bagian lalu buang bijinya kemudian diiris tipis
2. Cuci dengan air pare yang sudah diiris sampai bersih, tiriskan
3. Tumis bumbu yang dihaluskan dengan sedikit minyak hingga harum
4. Masukkan daun salam, lengkuas dan batang serai, aduk sampai layu
5. Tuang santan kedalam bumbu dan diamkan sampai mendidih sambil diaduk-aduk
6. Masukkan pare kedalam bumbu dan tunggu sampai setengah matang
7. Tambahkan merica bubuk, gula, garam dan penyedap rasa, aduk sampai tercampur rata dan matang. Sajikan.





Gulai Pakis Campur Udang

<https://www.saribundo.biz/gulai-pakis-campur-udang-masakan-rumahan-spesial-khas-padang.html>

Bahan:

- 1 kg Pakis
- 1 kg Udang (kupas kulitnya)
- 1/2 kg kelapa (diperas)
- 15 cabe rawit
- 6 butir bawang merah
- 3 butir bawang putih
- secukupnya kunyit
- 1 daun kunyit
- 1 daun jeruk
- 1 daun serei

Cara membuat:

1. Blender bawang putih, bawang merah, kunyit, cabe rawit.
2. Panaskan kelapa yang sudah diperas sampai mendidih. Masukkan udang dan bumbu yang sudah diblender tadi. Masukkan daun kunyit, daun jeruk dan juga serei. Aduk.
3. Terakhir masukkan semua pakisnya. Aduk. This is it. Gulai Pakis Udang siap disajikan.



Ikan Patin Asam Padeh

<https://www.yummy.co.id/artikel/kuliner/menu-masakan-padang-yang-menggugah-selera>



Bahan:

- 7 potong daging ikan patin
- 1 batang serai
- 1 ruas lengkuas geprek
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- ½ buah jeruk nipis
- 2 buah tomat
- 3 sdm air asam jawa
- 1 biji cabai merah besar
- 400 ml air
- 50 ml minyak goreng
- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 biji cabai merah keriting
- 1 ruas kunyit
- ½ ruas jahe
- 1 biji kemiri
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan patin, kemudian rendam dengan air jeruk nipis selama 20 menit. Lalu cuci bersih kembali.
2. Haluskan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, kunyit, jahe, kemiri, gula pasir dan garam.
3. Tumis bumbu dengan minyak, tambahkan daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas. Masak hingga bumbu matang dan harum.
4. Tambahkan air, gula, garam, dan air asam jawa.
5. Masukkan daging ikan patin, masak hingga ikan matang.
6. Iris serong cabai merah dan tomat.
7. Masukkan irisan cabai merah dan tomat, masak hingga mendidih. Angkat dan sajikan selagi panas.





Gulai Usus Tambusu

<https://www.diadona.id/food/resep-khas-padang-221027p.html>

Bahan:

- 500 gram usus sapi, potong 3 bagian. Ikat salah satu ujungnya.
- 400 gram tahu putih
- 4 butir telur
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- Blender semua bahan sampai halus. Isikan ke usus sapi. Ikat. Rebus atau presto sampai empuk.

Bumbu gulai:

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| • 10 butir bawang merah | • sejumput jintan |
| • 7 siung bawang putih | • 2 batang daun kari |
| • 5 butir kemiri goreng | • ½ ruas lengkuas |
| • 3 buah cabe merah besar | • 2 lembar daun salam |
| • ¼ sdt kunyit bubuk | • 3 lembar daun jeruk |
| • ½ sdt ketumbar bubuk | • 1 batang sereh |
| • 5 butir cengkeh | • 1 sdt gula pasir |
| • ½ buah bunga lawang | • 500ml air |
| • 2 buah kapulaga | • 100 ml santan |

Cara membuat:

1. Blender bawang merah, bawang putih, kemiri, dan cabe merah besar sampai halus.
2. Tumis bersama bumbu-bumbu lainnya sampai harum.
3. Masukkan usus sapi yg sudah diisi telur dan tahu. Tuang air dan santan. Bumbui garam dan gula. Aduk rata. Biarkan sampai bumbu meresap hingga kuah santannya makin mengental berminyak. Sajikan.



Gulai Babat



<https://www.diadona.id/food/resep-khas-padang-221027p.html>

Bahan:

- 500 gram babat rebus
- 1 liter santan
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 1 ruas lengkuas
- 2 batang serai

Bumbu halus:

- 8 buah bawang merah
- 5 buah bawang putih
- 3 kemiri
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- 1 sdm ketumbar
- ½ sdt pala bubuk
- Garam
- Gula
- Kaldu bubuk

Cara membuat:

1. Potong babat agak lebar.
2. Haluskan bumbu.
3. Tumis bumbu sampai harum dan layu masukan babat, beri sedikit air masak sampai mendidih.
4. Setelah mendidih masukan santan, garam, gula, dan kaldu bubuk masak sampai mendidih kembali, koreksi rasa.





Kerang Dara Saus Padang

<https://endeus.tv/resep/kerang-dara-saus-padang/bahan>

Bahan:

- 500 g kerang dara
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, cincang
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 5 buah cabai rawit, iris
- 2 cm jahe, iris memanjang
- 5 sdm saus tiram
- 2 sdm saus sambal botolan
- 1 sdm saus tomat botolan
- 200 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt merica
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan air

Cara membuat:

1. Rebus kerang di dalam panci, tambahkan daun salam dan garam. Rebus hingga kerang matang dan cangkangnya terbuka.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih, bawang bombai, cabai rawit, dan jahe hingga harum.
3. Tambahkan saus tiram, saus sambal, saus tomat, dan air, aduk rata.
4. Masukkan kerang, garam, gula, dan merica. Aduk rata.
5. Tambahkan larutan tepung maizena, masak hingga mengental. Angkat, sajikan.



Gulai Kapau



<https://kuliner.hops.id/resep/pr-3032156094/gulai-kapau-masakan-khas-padang-yang-tak-terlupakan>

Bahan:

- ¼ kg daging tetelan dipotong
- 150 gram nangka muda dipotong dadu
- 75 gram kacang panjang potong pendek
- 50 gram kobis, dipotong persegi
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- ½ liter santan kental

Bumbu halus:

- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah keriting
- 2 cm kunyit
- 1 cm jahe

Cara membuat:

1. Panaskan sekitar 500 ml air untuk merebus tetelan hingga empuk, lalu angkat dan sisihkan. Air kaldu nya jangan dibuang karena nanti akan digunakan lagi untuk memasak.
2. Panaskan 3 sdm minyak goreng untuk menumis bumbu yang dihaluskan. Masukkan serai dan daun jeruk. Gunakan api kecil untuk menumis hingga bumbu berbau harum.
3. Setelah tumisan menjadi harum, Masukkan seluruh air rebusan beserta tetelan ke dalam wajan. Masaklah hingga mendidih.
4. Sesudah itu, masukkan nangka muda, masak hingga hampir lunak. Kemudian, tambahkan kacang panjang, masak hingga setengah matang.
5. Berikutnya, masukkan kobis dan santan. Lalu masaklah hingga mendidih, dan semua bahan matang. Angkat, sajikan





Daftar Pustaka

<https://www.haibunda.com/moms-life/20230509124226-90-304388/25-resep-masakan-padang-ala-rumahan-yang-lezat-dan-mudah-dibuat>

<https://www.briliofood.net/resep/15-resep-masakan-padang-asli-enak-sederhana-mudah-dibuat-1910184.html>

<https://food.detik.com/resep/d-6723091/10-resep-menu-masakan-padang-yang-enak-dan-mudah-dimasak-di-rumah>

<https://id.theasianparent.com/resep-masakan-padang>

<https://www.fimela.com/food/read/5419777/5-resep-masakan-sayur-khas-padang-yang-gurih-dan-menggugah-selera?page=6>

<https://www.liputan6.com/hot/read/5282312/20-jenis-masakan-padang-asli-rumahan-simak-resepnya?page=4>



Pca
Pustaka Cerdas

Karangmojo, Wedomartani,
Sleman, Yogyakarta

ISBN: Proses Pengajuan