



Sambut
Bulan Ramadhan
Bersama
thermomix



Ramadan Meal Plan

Takjil

- Biji Salak
- Kolak Campur
- Es Brenebone
- Es Krim Kelapa
- Thai Tea
- Caramel Ice Coffee
- Pink Smoothie Bowl

Hidangan Utama

- Kari Ayam
- Soto Betawi
- Cumi Woku
- Pho Sapi Vietnam
- Ikan Tim Nyonya
- Bakso Lohoa
- Ayam Bumbu Rujak

Camilan & Sayuran

- Pangsit Ikan
- Bola Udang Keju
- Crab Rangoon
- Plecing Kangkung
- Terong Balado
- Brokoli Saus tiram
- Tim Telur Lembut







Takjil



Biji Salak

 00:05

 01:35



Mudah



6 porsi

Bahan-Bahan

Kuah Santan

150 g santan
75 g air
1 jumput garam
2 daun pandan,
diikat simpul

Biji Salak

1750 g air,
tambahkan untuk
merendam
270 g ubi jalar,
potong kecil-kecil
(1.5 cm)
90 g tepung tapioka
3 sdt gula halus
1 jumput garam air,
untuk merendam

Kuah Gula Aren

3 sdm tepung tapioka
1250 g air, tambah 3
sdm air
300 g gula aren, iris
tipis-tipis





Persiapan

Kuah Santan

1. Masukkan santan, air, garam dan daun pandan ke dalam wadah pencampur, masak **5 mnt/98°C/kecepatan 1**. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan. Bilas wadah pencampur.

Biji Salak

2. Masukkan 750 g air ke dalam wadah pencampur. Letakkan Varoma pada posisinya, tambah ubi ke dalamnya, kukus **20 mnt/Varoma/kecepatan 1**. Angkat Varoma dan sisihkan ubi di suhu ruang selama 10 menit. Bilas wadah pencampur.
3. Masukkan ubi kukus, tepung tapioka, gula halus dan garam ke dalam wadah pencampur, uleni **2 mnt**. Pindahkan adonan ke mangkuk, bagi ke dalam 65 porsi sama rata (masing-masing berkisar 1 sdt). Bulatkan dan sisihkan. Cuci wadah pencampur.
4. Masukkan 1000 g air ke dalam wadah pencampur, didihkan **10 mnt/100°C/kecepatan 1**.
5. Tambah biji salak yang disiapkan, masak **5 mnt/100°C/kecepatan 1**. Dengan sendok berlubang, pindahkan ke dalam mangkuk lain berisi air dan sisihkan.

Kuah Gula Aren

6. Campur tepung tapioka dan 3 sdm air ke dalam mangkuk. Sisihkan.
7. Masukkan gula aren, air dan daun pandan ke dalam wadah pencampur, masak **10 mnt/100°C/kecepatan 2**.
8. Tambah biji salak rebus, masak tanpa cawan pengukur **5 mnt/Varoma/kecepatan 1**. Tambah larutan tepung tapioka yang disiapkan sedikit demi sedikit melalui lubang tutup wadah pencampur. Bagi biji salak ke dalam 6 mangkuk hidangan, tambah kuah santan. Sajikan selagi hangat.



Kolak Campur



00:10



00:50



Mudah



6 porsi

Bahan-Bahan

1400 g air

250 g ubi jalar, potong kecil-kecil (3 cm)

200 g singkong, potong kecil-kecil (3 cm)

150 g kolang-kaling, potong bagi 4

200 g pisang tanduk, iris-iris 1 cm

100 g gula pasir

100 g gula aren, iris tipis-tipis

1 jumput garam

2 daun pandan, diikat simpul

300 g santan

Persiapan

1. Masukkan 600 g air ke dalam wadah pencampur. Letakkan baskom Varoma pada posisinya, tambah ubi dan singkong di dalamnya. Masukkan baki Varoma, tambah kolang kaling dan pisang di dalam baki Varoma, kukus **25 mnt/Varoma/kecepatan 1**. Sisihkan Varoma dan kosongkan wadah pencampur
2. Masukkan 800 g air, gula pasir, gula aren, garam dan daun pandan ke dalam wadah pencampur, masak **5 mnt/100°C/kecepatan 1**.
3. Tambah ubi, singkong, pisang dan kolang kaling kukus yang disiapkan dan santan, masak **3 mnt/98°C/kecepatan 1**. Bagi ke dalam 6 mangkuk hidangan. Sajikan selagi hangat.





Es Brenebon



00:05



01:50



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

200 g gula pasir

1700 g air

200 g kacang merah,
direndam semalaman

100 g gula aren, iris
tipis-tipis

2 daun pandan segar,
diikat simpul

1/4 sdt garam

1/2 sdt ekstrak vanila

400 g es batu

4 sdm susu kental manis
cokelat, untuk topping

Persiapan

1. Masukkan 100 g gula dan 1500 g air ke dalam wadah pencampur. Masukkan keranjang perebus, tambah kacang merah yang direndam ke dalamnya, masak **1 j 35 mnt/100°C/kecepatan 2**. Angkat keranjang perebus dengan spatula, pindahkan kacang merah ke mangkuk dan sisihkan. Kosongkan wadah pencampur.
2. Masukkan 200 g air, 100 g gula, gula aren, daun pandan, garam dan ekstrak vanila ke dalam wadah pencampur, masak **5 mnt/100°C/🌀/kecepatan 1**. Masak tanpa cawan pengukur **3 mnt/Varoma/🌀/kecepatan 1**. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan. Cuci wadah pencampur.
3. Masukkan es batu ke dalam wadah pencampur, hancurkan **8 dtk/kecepatan 8**. Bagi es serut, kacang merah dan campuran air gula yang disiapkan ke dalam 4 mangkuk sajian. Tuang masing-masing 1 sdm kental manis cokelat di atasnya dan sajikan segera.





Es Krim Kelapa



00:10



10:50



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

160 g santan

640 g air kelapa muda

200 g daging buah kelapa muda, potong-potong

80 g gula

1/2 sdt garam

2 sdm maizena

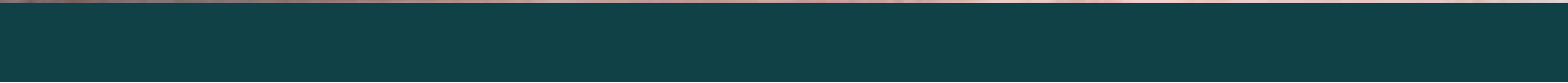
kacang tanah panggang, dicincang, untuk topping

meises cokelat, untuk topping

campuran buah segar, sesuai selera, untuk topping

Persiapan

1. Masukkan santan, air kelapa, daging buah kelapa, gula, garam dan maizena ke dalam wadah pencampur, campur **10 dtk/kecepatan 8** lalu masak **8 mnt/98°C/kecepatan 2**.
2. Tuang campuran hingga setinggi 4 cm ke dalam wadah pendek tahan beku (contoh: alumunium, silikon) dan tutup dengan cling wrap. Biarkan campuran hingga dingin sebelum dibekukan semalaman.
3. Pindahkan campuran beku ke kulkas selama 10-15 menit, lalu potong kecil-kecil. Masukkan setengah dari potongan es krim ke dalam wadah pencampur, hancurkan **10 dtk/kecepatan 9**, lalu campur **15 dtk/kecepatan 6** dengan bantuan spatula. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan.
4. Masukkan sisa potongan es krim ke dalam wadah pencampur, hancurkan **10 dtk/kecepatan 9**, lalu campur **15 dtk/kecepatan 6**. Pindahkan ke dalam mangkuk dengan scoop es krim. Hiasi dengan taburan kacang, mesies cokelat atau campuran buah-buahan sesuai selera Anda dan sajikan segera.





Thai Tea



00:05



00:15



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

4 sdm daun teh Thailand
atau 12 kantong teh
thailand

1000 g air

120 g susu evaporasi

150 - 230 g susu kental
manis, sesuai selera

Persiapan

1. Masukkan teh kering dan air ke dalam wadah pencampur, masak **7 mnt/90°C/☞/kecepatan 1**. Saring melalui saringan jaring halus ke dalam jug.
2. Masukkan air teh, susu evaporasi dan susu kental manis ke dalam wadah pencampur, campur **10 dtk/kecepatan 8**. Tuang ke dalam gelas hidangan. Sajikan selagi panas atau tambah es batu dan sajikan dingin.





Caramel Iced Coffee



00:05



00:10



Mudah



2 porsi

Bahan-Bahan

60 g gula kastor

2 sdm kopi bubuk instan

500 g es batu

300 g susu full cream

50 g sirup karamel, tambahkan untuk penyajian

krim kocok, untuk penyajian

Persiapan

1. Masukkan gula dan kopi bubuk ke dalam wadah pencampur, haluskan **30 dtk/kecepatan 9**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Tambah es batu, susu, dan sirup karamel, campur **15 dtk/kecepatan 9**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
3. Campur lagi **15 dtk/kecepatan 6**. Bagi ke dalam gelas hidangan, tambah krim kocok di atasnya, tuang melingkar sirup karamel di atas krim kocok dan sajikan segera.

Pink Smoothie Bowl



00:05



00:10



Mudah



2 porsi

Bahan-Bahan

120 g potongan pisang, beku
80 g beri-berian campur, beku
100 g potongan buah naga merah, beku
1-2 sdm madu
1 jumput garam laut
1 sdm granola, untuk penyajian
1 sdm shaved coconut, untuk penyajian
1/2 buah pisang segar, untuk penyajian

Persiapan

1. Masukkan pisang, beri-berian campur, buah naga merah, madu dan garam ke dalam wadah pencampur, hancurkan **15 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Haluskan **1 mnt/kecepatan 4**. Bagi ke dalam mangkuk hidangan, hiasi dengan pisang segar, shave coconut dan granola. Sajikan segera.





Hidangan Utama





Kari Ayam



00:05



00:30



Mudah



3 porsi

Bahan-Bahan

30 g minyak sayur

100 g bumbu kuning, suhu ruang

1 sdt ketumbar bubuk

300 g santan

400 g air

500 g paha ayam, dengan kulit dan tulang, potong bagi dua

2 sdt garam

1/2 sdt lada putih bubuk

1 sdt kaldu ayam bubuk

200 g kentang, potong dadu (2 cm)

30 g bawang goreng, untuk menghias

Persiapan

1. Masukkan minyak, bumbu kuning dan ketumbar ke dalam wadah pencampur, tumis 3 mnt/120°C/kecepatan 1.
2. Tambah santan, air, ayam, garam, lada putih dan kaldu ayam bubuk, letakkan keranjang perebus sebagai pengganti cawan pengukur di atas tutup wadah pencampur, masak 10 mnt/95°C/kecepatan .
3. Tambah kentang, letakkan keranjang perebus sebagai pengganti cawan pengukur di atas tutup wadah pencampur, masak 10 mnt/95°C/kecepatan . Pindahkan ke mangkuk hidangan. Hiasi dengan bawang goreng dan sajikan selagi hangat.



Soto Betawi



00:20



01:45



Mudah



3 porsi

Bahan-Bahan

500 g daging sapi sandung lamur,
potong dadu (3 cm)

100 g bumbu putih, suhu ruang

2 kapulaga putih

60 g serai segar, dimemarkan

4 daun jeruk purut segar

2 daun salam segar

1/2 sdt ketumbar bubuk

1/2 sdt kaldu sapi bubuk

10 g garam, sesuai selera

1/4 sdt lada putih bubuk, sesuai selera

1200 g air

200 g kentang, potong dadu (2 cm)

100 g susu segar full cream







100 g santan 2 tomat merah, potong
dadu (2 cm)

2 jeruk limau, sari buah saja

30 g kecap manis

30 g kerupuk emping

Persiapan

1. Masukkan daging sapi sandung lamur, bumbu putih, kapulaga, serai, daun jeruk purut, daun salam, ketumbar, kaldu sapi bubuk, garam, lada putih dan air ke dalam wadah pencampur, masak **10 mnt/110°C/**  /kecepatan .
2. Tanpa cawan pengukur, masak **1 j/95°C/**  /kecepatan .
3. Tambah kentang, susu dan santan, masukkan cawan pengukur, masak **15 mnt/100°C/**  /kecepatan . Sajikan selagi panas dengan tomat, sari jeruk limau, kecap manis dan emping sebagai kondimen.



Cumi Woku



00:10



00:30



Mudah



3 porsi

Bahan-Bahan

100 g bumbu kuning, suhu ruang

45 g bumbu merah, suhu ruang

20 g cabai rawit merah segar

300 g air

5 daun jeruk purut segar

1 daun pandan, diikat simpul

1 daun kunyit potong sepanjang 10 cm

500 g cumi kupas segar, potong cincin (1.5 cm) atau 500 g cumi ring mentah

1½ sdt garam, sesuai selera

½ sdm gula, sesuai selera

1 sdt lada putih bubuk, sesuai selera

2 sdt kaldu ayam bubuk

2 tomat merah (berkisar 180 g), potong wedges

30 g daun kemangi segar, tambahkan untuk hiasan

1 batang daun bawang, dicincang

Persiapan

1. Masukkan bumbu kuning, bumbu merah, cabai rawit merah dan air ke dalam wadah pencampur, campur **10 dtk/kecepatan 7**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Tambah daun jeruk purut, daun pandan dan daun kunyit, masak **10 mnt/Varoma/🌀/kecepatan 1**.
3. Tambah cumi-cumi, garam, gula, lada putih dan kaldu ayam bubuk, masak **6 mnt/Varoma/🌀/kecepatan 1**.
4. Tambah tomat, daun kemangi dan daun bawang, masak **1 mnt/Varoma/kecepatan 1**. Pindahkan ke mangkuk hidangan. Hiasi dengan daun kemangi. Sajikan selagi panas.






Pho Sapi Vietnam

 00:05 |  00:45 |  Mudah |  4 porsi

Bahan-Bahan

1130 g air	1 sdt biji ketumbar
230 g kwetiau kering (flat rice stick noodle)	2 kapulaga
170 g taoge segar	4 cengkeh
1 sdm minyak sayur	340 g daging sapi iris sukiyaki
1560 g kaldu sapi cair	6 - 8 tangkai campuran daun-daun aromatik segar (contoh: basil, mint, ketumbar)
85 g bawang bombai putih, diiris tipis bentuk cincin	2 daun bawang, iris tipis bulat
1 kayu manis	1 - 2 cabai segar, contoh: jalapeno atau Fresno, diiris tipis
2 bunga lawang	

Persiapan

1. Masukkan air ke dalam wadah pencampur dan didihkan **Ketel /100°C**.
2. Tambah mi dan taoge dan tanpa cawan pengukur masak waktu yang tertera pada kemasan/**100°C**//**kecepatan 1**. Saring melalui keranjang perebus, aduk dengan minyak, bagi ke dalam 4 mangkuk, sisihkan dan biarkan tetap hangat.
3. Masukkan kaldu sapi, irisan bawang bombai, kayu manis, bunga lawang, ketumbar, kapulaga dan cengkeh ke dalam wadah pencampur, masukkan cawan pengukur dan masak **17 mnt/100°C/kecepatan 1**. Saring kaldu ke dalam mangkuk melalui keranjang perebus dan buang ampas padatnya.
4. Letakkan daging sapi di atas kwetiau dan taoge yang disiapkan. Tuang kaldu panas di atas daging sapi, hiasi dengan daun-daun aromatik segar, daun bawang dan cabai. Sajikan segera.

Ikan Tim Nyonya



00:05



01:20



Mudah



3 porsi

Bahan-Bahan

1 kg ikan kerapu segar

1 nanas madu, potong kecil-kecil

65 g bawang merah

30 g bawang putih

35 g kemiri sangrai

2 cabai merah besar

40 g cabai merah keriting

1 serai, potong kecil-kecil

1 kecombrang, potong bagi 4

30 g minyak

6 daun jeruk

20 g pasta asam jawa

1100 g air

1 sdm gula

1 sdt garam, tambahkan
untuk membumbui

Daun ketumbar, untuk
penyajian

Jeruk nipis, untuk penyajian





Persiapan

1. Sayat bagian tubuh ikan dan bumbu dengan garam, sisihkan. Larutkan pasta asam jawa dengan 50 g air dan sisihkan.
2. Masukkan nanas ke dalam wadah pencampur, haluskan **30 dtk/kecepatan 7**. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan.
3. Masukkan bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah besar, cabai merah keriting, serai, kecombrang, dan minyak ke dalam wadah pencampur, haluskan **10 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dan haluskan lagi **10 dtk/kecepatan 8**.
4. Tanpa cawan pengukur, masak **15 mnt/120°C/kecepatan 1**.
5. Tambah nanas parut yang disiapkan dan air asam jawa, masak lagi **5 mnt/120°C/kecepatan 1**.
6. Tambah 50 g air dan aduk dengan spatula. Tuang bumbu ke atas ikan dan marinasi selama 15 menit. Cuci wadah pencampur.
7. Masukkan 1000 g air ke dalam wadah pencampur, letakkan ikan yang dimarinasi dan bumbu marinasi ke nampan kukusan. Letakkan nampan kukusan di atas baki Varoma. Letakkan Varoma pada posisinya, kukus **30 mnt/Varoma/kecepatan 1**.
8. Taburi ikan dengan daun ketumbar dan perasan jeruk nipis. Sajikan selagi hangat.

Bakso Lohoa



00:05



00:45



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

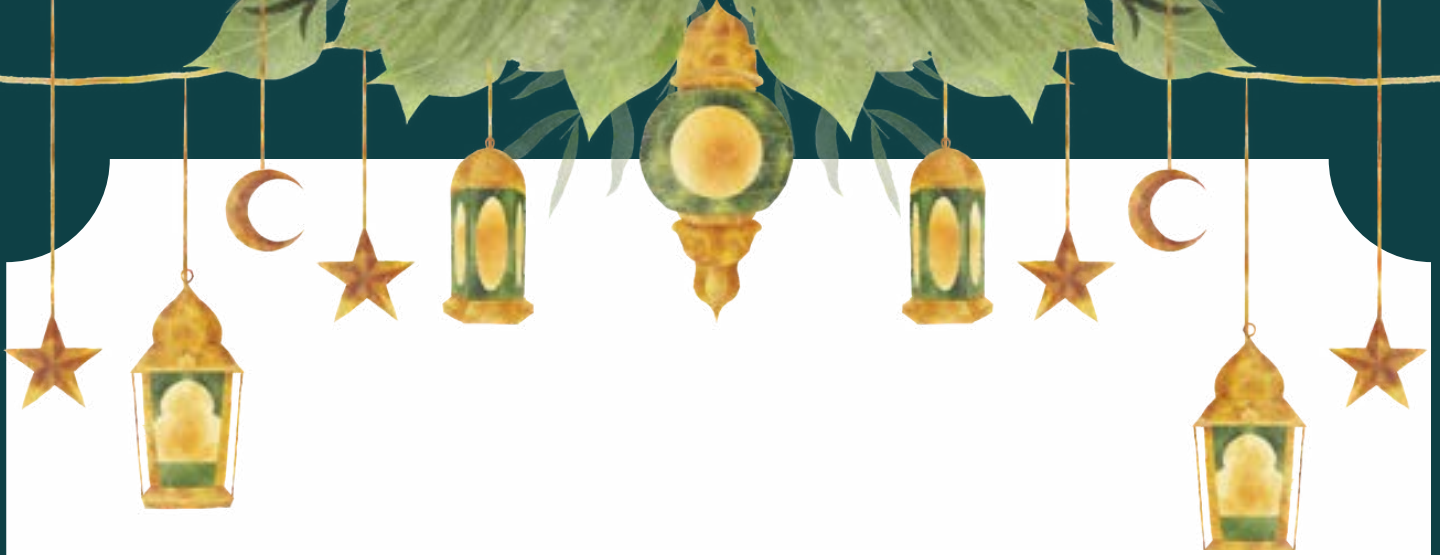
Bakso Lohoa

50 g wortel
10 g jamur kuping
200 g dada ayam, potong kecil-kecil
200 g paha ayam, potong kecil-kecil
30 g soun, diblansir, potong-potong
1 putih telur
1 sdt garam
1/2 sdt kaldu jamur bubuk
1/4 sdt lada putih bubuk
1 sdt minyak wijen
1 sdt saus tiram
Air, untuk merebus

Kuah Kaldu

3 siung bawang putih
3 sdm minyak
1200 g air
100 g wortel, potong-potong
1 daun bawang, bagian putihnya saja, potong bagi tiga
1 sdt garam
1 sdt kaldu jamur bubuk
1/2 sdt lada putih bubuk
100 g Pakcoy, diblansir, untuk penyajian
100 g soun, diblansir, untuk penyajian
Daun ketumbar, untuk penyajian
Daun bawang, untuk penyajian





Persiapan

Bakso Lohoa

1. Masukkan wortel dan jamur kuping ke dalam wadah pencampur, potong **5 dtk/kecepatan 5**. Tuang ke dalam mangkuk dan sisihkan.
2. Masukkan dada ayam dan paha ayam ke dalam wadah pencampur, potong **8 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
3. Tambah soun, putih telur, garam, kaldu jamur, lada putih bubuk, minyak wijen, saus tiram, wortel dan jamur cincang yang disiapkan, uleni **1 mnt**. Tuang adonan ke mangkuk besar. Cuci wadah pencampur
4. Didihkan air dalam panci di atas api sedang. Bulatkan adonan bakso sesuai selera, rebus dalam air mendidih hingga mengapung. Angkat dan tiriskan. Buang air rebusan.

Kuah kaldu

5. Masukkan bawang putih ke dalam wadah pencampur, potong **3 dtk/kecepatan 7**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
6. Tambah minyak, tumis **5 mnt/120°C/kecepatan 1**.
7. Tambah air, wortel, daun bawang, garam, kaldu ayam bubuk dan lada putih bubuk, masak **10 mnt/100°C/kecepatan 3**.
8. Bagi bakso yang disiapkan, pakcoy, dan soun ke dalam mangkuk hidangan, tambah kuah kaldu, taburi daun bawang, daun ketumbar dan sajikan hangat.

Ayam Bumbu Rujak



00:05



01:20



Mudah



3 porsi

Bahan-Bahan

1 ekor ayam, potong 6-8

80 g bawang merah

40 g bawang putih

6 g terasi

10 g kemiri, disangrai

100 g cabai merah besar

45 g cabai merah keriting

3-5 cabai rawit, sesuai selera

2 tomat

60 g minyak

3 batang serai, bagian putih saja,
dimemarkan

2 daun salam

2 daun jeruk

150 g santan

500 g air

1 sdt garam

1 sdm gula pasir

1/2 sdt lada putih bubuk

1 sdt kaldu bubuk

30 g gula jawa, disisir





Persiapan

1. Pastikan Anda memiliki penutup pisau Thermomix® sebelum Anda memulai resep ini.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, terasi, kemiri, cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai rawit merah, dan tomat ke dalam wadah pencampur, **haluskan 10 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
3. Tambah minyak, serai, daun salam, dan daun jeruk, masak tanpa cawan pengukur **30 mnt/120°C/kecepatan 1**. Tuang ke mangkuk dan sisihkan.
4. **Masukkan penutup pisau Thermomix®**. Tambah ayam, bumbu dasar yang disiapkan, santan, air, gula pasir, lada putih bubuk, kaldu bubuk, dan gula jawa. Masak lambat **1 j/98°C/kecepatan 1**.
5. Panaskan oven hingga 200°C. Alasi nampan oven dengan alumunium foil.
6. Keluarkan ayam dan susun dalam nampan oven yang disiapkan. Saring sisa cairan masak ke dalam mangkuk dan buang serai, daun salam dan daun jeruk. **Keluarkan penutup pisau Thermomix®**.
7. Masukkan kembali sisa cairan masak, letakkan baskom Varoma sebagai pengganti cawan pengukur dan masak 15-20 mnt/Varoma/kecepatan 1. Atau hingga susut.
8. Tuang bumbu ke atas ayam. Panggang dengan api atas 10 menit (200°C), balikkan ayam, dan panggang lagi 10 menit (200°C). Angkat ayam dan sajikan dengan nasi hangat.



Camilan & Sayuran





Pangsit Ikan



00:05



00:30



Mudah



4porisi

Bahan-Bahan

500 g ikan parang, daging saja,
atau 500 g ikan tengiri
2 1/2 sdt garam
1/4 sdt soda kue
30 g tepung tapioka
200 g air dingin
15 g pati gandum
1 1/2 sdt gula
1 sdt lada putih bubuk
1 sdt minyak wijen
25 kulit pangsit

Persiapan

1. Masukkan daging ikan ke dalam wadah pencampur, potong **30 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Tambah 2 sdt garam dan soda kue, uleni ✂ /2 mnt.
3. Tambah tepung tapioka, air dingin dan pati gandum, uleni ✂ /3 mnt.
4. Tambah gula, lada putih bubuk dan minyak wijen, campur **15 dtk/kecepatan 3**.
5. Letakkan 1 sendok makan campuran ikan di tengah setiap kulit pangsit. Lipat kulit pangsit menjadi dua di atas isian untuk membuat bentuk setengah lingkaran. Susun ke wadah kedap udara dan simpan di freezer atau goreng segera.

Bola Udang Keju



00:10



00:45



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

3 siung bawang putih

250 g paha ayam tanpa tulang,
potong kecil-kecil

3 sdm tepung sagu

1 sdm saus tiram

1 sdt minyak wijen

1 sdt kecap asin

1 sdt garam

1 sdt gula

1/2 sdt lada putih bubuk

1 putih telur

200 g udang kupas, potong kecil-
kecil

200 g keju mozzarella, potong
dadu 2 cm

100 g Tepung terigu serbaguna,
untuk taburan

200 g air

Tepung roti (bread crumbs),
untuk taburan

Minyak, untuk menggoreng





Persiapan

1. Masukkan bawang putih ke dalam wadah pencampur, haluskan **3 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Tambah paha ayam, haluskan **8 dtk/kecepatan 8**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
3. Tambah tepung sagu, saus tiram, minyak wijen, kecap asin, garam, gula, lada putih bubuk, putih telur, dan udang, uleni ✂ / **1 mnt**. Keluarkan adonan ke mangkuk.
4. Campur tepung terigu serbaguna dengan air dalam mangkuk besar dan sisihkan.
5. Ambil 1 sendok makan adonan dan pipihkan dengan punggung sendok lainnya, isi dengan 1 potong keju mozzarella dan tutup adonan menggunakan sendok. Celupkan adonan pada campuran tepung dan gulingkan ke tepung roti. Ulangi hingga seluruh adonan habis.
6. Panaskan minyak dengan api sedang. Goreng bola udang keju hingga kecokelatan. Tiriskan dan sajikan.





Crab Rangoon



00:05



00:30



Mudah



4porsi

Bahan-Bahan

- 1 batang daun bawang, bagian putih saja
- 1 siung bawang putih
- 8 Crab Stick, potong kecil-kecil
- 100 g keju krim
- 20-23 lembar kulit pangsit,
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt kecap inggris (optional)
- 1/2 sdt minyak wijen
- 1/4 sdt lada putih bubuk
- minyak, untuk menggoreng

Persiapan

1. Masukkan batang daun bawang dan bawang putih ke dalam wadah pencampur, potong **3 dtk/kecepatan 7**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Tambah crab stick, potong **5 dtk/kecepatan 4**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
3. Tambah keju krim, kecap asin, kecap inggris, minyak wijen, dan lada putih bubuk. Campur **10 dtk/kecepatan 3**.
4. Siapkan kulit pangsit, letakkan 1/2 sdm campuran crab di tengah kulit pangsit, oles seluruh sisi kulit pangsit dengan air, dan satukan semua sudutnya ke tengah. Ulangi hingga seluruh adonan habis
5. Panaskan minyak dalam wajan penggorengan dengan api sedang, goreng crab rangoon dalam beberapa bagian hingga berwarna coklat keemasan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saus favorit Anda.



Plecing Kangkung



00:10



00:25



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

Sambal Plecing

- 100 g bumbu merah, suhu ruang
- 200 g tomat merah, potong wedges
- 1 sdt terasi
- 1½ sdt garam
- ½ sdt gula
- 1 jeruk nipis, sari buah saja

Kangkung Rebus

- 1000 g air
- 1 sdt garam
- 400 g kangkung, daun dan tangkai saja
- 100 g kacang tanah goreng, tanpa garam

Persiapan

Sambal Plecing

- Masukkan bumbu merah, tomat merah, terasi, garam dan gula, potong **10 dtk/kecepatan 5**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
- Tumis **3 mnt/120°C/kecepatan 1**. Tambah sari jeruk nipis. Campur rata dengan spatula. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan. Cuci dan keringkan wadah pencampur.

Kangkung Rebus

- Masukkan air ke dalam wadah pencampur, didihkan **10 mnt/100°C/kecepatan 3**.
- Tambah garam dan kangkung, masak **2 mnt/100°C/kecepatan 3**. Tiriskan melalui keranjang perebus. Pindahkan ke piring hidangan. Tuang sambal plecing yang disiapkan dan kacang tanah goreng di atasnya. Sajikan segera.



Terong Balado



00:10



00:50



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

450 g terong, potong korek api (5 cm)

750 g air

25 g siung bawang putih

50 g bawang merah

200 g tomat merah, potong bagi empat

85 g cabai merah besar, potong bagi dua

15 g cabai rawit merah segar 40 g minyak sayur

3 daun jeruk purut segar

80 g bumbu merah, suhu ruang

1 batang serai segar, potong bagi dua, dimemarkan

1/2 sdt gula, sesuai selera

1/2 sdt garam, sesuai selera

1/4 sdt lada putih bubuk, sesuai selera

1 jeruk nipis, sari buah saja

Persiapan

1. Alasi baskom Varoma dengan kertas roti, masukkan terong ke dalamnya. Sisihkan.
2. Masukkan air ke dalam wadah pencampur. Letakkan baskom Varoma pada posisinya, kukus **20 mnt/Varoma/kecepatan 1**. Sisihkan Varoma dan kosongkan wadah pencampur.
3. Masukkan bawang putih, bawang merah, tomat merah, cabai merah, cabai rawit merah dan minyak, campur **10 dtk/kecepatan 7**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
4. Tambah daun jeruk purut, bumbu merah, serai, gula, garam dan lada putih, masak **15 mnt/Varoma/kecepatan 7**. Tambah terong kukus yang disiapkan dan sari jeruk nipis, campur rata dengan spatula. Pindahkan ke piring hidangan dan sajikan selagi hangat.





Brokoli Saus Tiram



00:10



00:25



Mudah



4 porsi

Bahan-Bahan

- 5 siung bawang putih
- 2 sdm minyak
- 300 g kuntum brokoli
- 50 g jamur shimeji, iris tipis
- 350 g air
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt kaldu jamur bubuk
- 2-3 sdm maizena

Persiapan

1. Masukkan bawang putih ke dalam wadah pencampur, potong **3 dtk/kecepatan 7**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
2. Tambah minyak, tumis **5 mnt/120°C/kecepatan 1**. Selagi itu, campurkan air, kecap asin, saus tiram, gula, kaldu jamur dan maizena dalam jug dan sisihkan.
3. Tambah brokoli, jamur shimeji dan campuran bumbu yang disiapkan, masak **8 mnt/100°C/🌀/kecepatan 🌀**. Tuang ke dalam piring hidangan dan sajikan hangat.



Tim Telur Lembut



00:05



00:35



Mudah



4porisi

Bahan-Bahan

165 g ayam giling
1/2 sdt garam
2 sdm air
1 sdm maizena
4 telur
300 g air
1/2 sdt garam
1/2 sdt kaldu ayam bubuk
600 g air, untuk mengukus
4 sdm air panas
2 sdm kecap asin
1/2 sdt gula

Persiapan

1. Campur ayam giling, 1/2 sdt garam, 2 sdm air dan maizena dalam mangkuk, aduk rata dengan sendok dan bagi ke dalam ramekin.
2. Masukkan telur, 300 g air, 1/2 sdt garam dan kaldu ayam bubuk ke dalam wadah pencampur. Kocok **10 dtk/kecepatan 4**. Saring dan masukkan ke dalam ramekin hingga 3/4 penuh. Tutup dengan alumunium foil dan susun dalam baskom Varoma. Bilas wadah pencampur.
3. Masukkan 600 g air ke dalam wadah pencampur. Letakkan varoma pada posisinya. Kukus **20-25 mnt/Varoma/kecepatan 2**. Sisihkan Varoma.
4. Campur 4 sdm air panas, 2 sdm kecap asin dan 1/2 sdt gula dalam mangkuk kecil dan tuang di atas tim telur.



thermomix

Selamat Menunaikan Ibadah Puasa



thermomixindonesia



Thermomix Indonesia Official