

Sebenarnya gak ada resep yang khusus diperuntukkan untuk usia 11 bulan karena sejak usia 10 bulan – 12 bulan pengenalan makanannya sama. Ini hanyalah kumpulan resep yang dibrowsing dan dicopy paste baru dipraktekan saat mencari variasi menu Ganesh untuk usia 11 bulan...

☀️ PANCAKE UBI KEJU

Resep dari member milis mpasirumahan Inta mama Bitu

Bahan:

½ potong ubi merah, kukus dan haluskan
2 sdm tepung terigu
1 butir kuning telur
100 ml air kaldu ayam (kurang lebih)
2 sdm keju parut
1 sdm mentega cair

Cara membuatnya:

Campurkan semua bahan, masukkan air kaldu terakhir sedikit demi sedikit hingga tekstur adonan tidak terlalu kental, tidak terlalu encer. Panaskan wajan dadar mini, masak pancake hingga kedua sisi matang. Sajikan hangat

Note : ubi bisa diganti kentang

☀️ SOP LEMBUT AYAM KABUCHA

Resep dari empunya milis mpasirumahan Depe emaknya Azwa

Sop ini dibuat menggunakan ESC atau kompor biasa. Dan kalo anaknya udah mulai pingin megang-megang, bisa disajikan dengan roti tawar yang ditost. Pertama kali dicobain ke Azwa..dia makan semangkok full.

Bahan:

200 gram labu kabucha/labu parang yang matang (pilih yang kuning-orange) kupas kulit dan potong kotak
50 gram daging ayam potong kotak
1 batang daun bawang dan seledri diikat jadi Satu
300 ml air matang
50 gram keju parut

Cara membuat

ESC : Masukkan semua bahan kecuali keju parut dalam ESC. Masak di Low selama 5 jam. Angkat daun bawang-seledrinya. Tambahkan keju parut. Sajikan hangat

Kompor biasa: taruh semua bahan di panci yang cukup tebal, lalu masak dengan api kecil dan panic tertutup hingga labu lembut dan daging empuk. Buang daun bawang-seledrinya. Tambahkan keju parut sebelum disajikan.

☀ PUDING ROTI TEMPE

Resep dari member milis mpasirumahan

Bahan

2 lembar roti, potong kotak kira² 2cm
Tempe kira² 2 potong kecil, iris halus
Tomat cerry, potong kasar,
Keju cheddar diamond kira² 5cm, parut
Kuning telur ayam kampung, kocok ditambah bubuk kayu manis
Pisang kira² 5cm, iris

Cara membuat

Siapkan mangkuk alumunium, masukan roti paling bawah, pisang, tempe, tomat, keju, ulang sampe bahan habis, terakhir siram pake telur kayu manisnya.
Panaskan panci kukusan, kukus deh ampe ngembang banget.

☀ MIE TELOR SAYUR KEJU

Resep dari member milis mpasirumahan Sitha Bundanya Ayya

Bahan :

mi telur
sayur-mayur warna-warni (wortel/brokoli/buncis/zucchini/bayam/kangkung ato yg ada di kulkas deh)
daging cincang (ayam/sapi)/telor/tahu putih/
air/kaldu (ayam/sapi)
bawang putih/bawang bombay
keju parut
merica bubuk

Cara buat :

tumis bawang putih/bombay sampe harum, masukin air/kaldu. Kalo udah mendidih masukin daging cincang sampe mateng/mendidih lg & agak2 juicy. Stl daging mateng, masukin merica (secukupnya) & sayur2an (biasanya aku sih pake 2-3 macem sayuran) berturut2 dr sayuran yg teksturnya keras (misalnya wortel) sampe lembut (misalnya zucchini/bayam). Masak sampe setengah mateng terakhir masukin mi telur, masak sebentar sambil dikasih parutan keju. Matiin kompor.....tarrrrraaaaaaa.....jadi deh.

☀️ NASI KUKUS SAYURAN

Resep dari nestle, dimodif dikit..

Bahan

100 gram beras, cuci dan tiriskan
1 sdm unsalted butter
¼ buah bawang Bombay, cincang halus
2 siung putih, cincang halus
100 gr ayam giling
150 ml air
50 gr kacang polong
1 buah wortel, potong dadu kecil
1 sdm seledri cincang halus

Cara Membuat

Panaskan unsalted butter, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan ayam giling dan beras aduk rata
Tuangi air, aduk rata hingga air habis, masukkan kacang polong, wortel, seledri, aduk rata
Masukkan campuran nasi ke dalam mangkuk tahan panas lalu kukus hingga matang. Angkat

☀️ LABU KEJU

Resep cemilan dari empunya milis mpasirumahan Depe emaknya Azwa

Bahan:

300 gr labu kabucha/parang kuning, biarkan kulitnya lalu dipotong kotak besar seperti bikin kolak
Keju cheddar parut

Cara membuat

Kukus labu sampai empuk, setelah matang langsung taburi dengan keju parut
Kalau mau lebih sensasional, lanunya taro di loyan rata yang udah dioles margarine trus atasnya ditabur campuran keju mozzarella dan cheddar (banyakin mozarellanya) terus dipanggang dengan api kecil selama 20 menitan.

☀ ES ROTI RASA BUAH

Resep dari empunya milis mpasirumahan Depe emaknya Azwa

Bahan:

1 Bungkus tepung Hunkwe (hunkue) plain

500 ml sari buah jeruk/pir/apel/lainnya.

(sari buah bisa dibuat sendiri dirumah, caranya buah diblender lalu disaring pakai kain muslin atau pakai aja juicer)

100 ml air masak

Cara membuat:

Campur semua bahan jadi satu di panci, jangan sampai ada yang 'nggrendel' yah.

Panaskan di atas kompor dengan api kecil sambil diaduk terus sampai mendidih dan mengental.

tuang ke wadah/loyang, dinginkan di lemari es. kalo udah dingin, potong kecil-kecil sebesar genggam bayi, bungkus clingwrap lalu bekukan di freezer. Kalo udah beku, teksturnya jadi seperti roti basah yang dibekukan.. tapi ini lebih lembuuut.

☀ SOP SALMON

Resep :member milis mpasirumahan Margaret emaknya Ayska

Bahan:

- 30gr salmon cincang (lepaskan kulitnya sebagai kaldu)
- 50gr apel malang manalagi, parut kasar
- 40gr tomat, parut
- 1 bh bawang putih, haluskan
- 1 siung bawang merah, haluskan
- ¼ batang daun bawang, iris halus
- ½ ruas jari jahe, keprek
- ½ ruas jari lengkuas, keprek
- 1 lembar daun salam
- 1 lembar daun jeruk utuh (gak usah diambil tulangnya)
- ½ sdt keju parut
- 150 cc air

Cara membuat:

Panaskan air, masukkan kulit salmon, bawang merah+putih, jahe, lengkuas, daun jeruk & daun salam, rebus sampai mendidih.

Masukkan salmon sampai berubah warna.

Masukkan apel & tomat, keju serta daun bawang.

Masak sampai air tinggal sedikit, angkat kulit salmon (kalo anaknya doyan ya gak usah dibuang..hehehe).

Angkat, sajikan hangat.

☀️ GARLIC BREAD

Dari milis mpasirumahan

Bahan

roti tawar potong segitiga
Unsalted butter
bawang putih (sedikit saja), haluskan
keju/basil/oregano (optional)

Cara buat:

aduk butter dgn bawang putih, oleskan tipis ke 2 sisi roti
tabur parutan keju, basil, atau oregano bila suka
panggang/masukkan toaster/goreng tanpa minyak
angkat begitu keemasan
Tips: bawang putihnya dikit aja, nanti pahit.

☀️ BOLA TAHU SALUT KEJU

Resep dari Mother & baby edisi November 2008 tapi di modif yaa

Bahan:

250 gr tahu putih, haluskan
100 gr daging ayam cincang
1 sdm daun bawang iris halus
4 dm tepung terigu
1 kuning telur ayam, kocok lepas
½ sdt garam (optional)
¼ sdt merica bubuk
Mentega untuk menggoreng

Topping:

2sdm mentega
150 gr keju cheddar parut memanjang

Cara membuat:

1. Campur tahu, ayam, daun bawang, tepung telur garam dan merica, aduk hingga rata. Bentuk bola-bola sebesar bola pingpong.
2. Goreng bola tahu dalam minyak panas diatas api sedang hingga matang, angkat, tiriskan.
3. Oles bola tahu dengan mentega, gulingkan diatas keju parut hingga tersalut rata, sajikan segera.

☀️ PANCAKE

Resep dari : member milis mpasirumahan VB Bhubunnya Khai

Bahan :

A - campur jadi satu
375 ml Yoghurt Plain
3 butir kuning telur ayam kampung
1 sdm butter cair (dipanaskan)

B

400gr tepung terigu (klo dah setaun bole kali ditambah baking powder 1sdt biar ngembang)

C - kocok sampai kaku

2 butir putih telur ayam kampung

Cara membuat:

Setelah bahan A tercampur rata, masukkan bahan B (tepung terigu) aduk rata, setelah tercampur rata masukkan putih telur yg telah dikocok hingga kaku. Setelah semua tercampur diamkan kurang lebih 15 menit kemudian panggang di wajan. Jika menggunakan penggorengan biasa, oles butter sedikit sebelum dituang, jika menggunakan teflon, cukup panasi teflon - gunakan api kecil- lalu tuang adonan.

Jika permukaan atas sudah berlubang dan kering, balik pancake -Gunakan sendok makan atau sumpit kayu untuk menghindari goresan pada teflon.

☀️ SUP TOMAT

Resep dari member milis mpasirumahan Mbak Inta mamanya Bitu

Bahan:

2 bh tomat, cuci, kupas, blender halus, saring (sebelum diproses tomat sebaiknya direbus/siram dengan air panas dan dikupas kulitnya) – tx to mba depe bt pencerahannya
1 cangkir air matang
2 sdm daging ayam cincang
Daun bawang cincang halus
1 sdm oatmeal halus sebagai pengental

Cara membuat:

Masak ayam dengan 1 cangkir air matang dan daun bawang cincang

Setelah ayam matang, masukkan tomat dan oatmeal aduk2 hingga matang. Sajikan

Note: Oatmeal di grinder dahulu sampai halus (kalau rajin bisa diayak sebelum dipakai)

☀️ MAKARONI BAKAR DAGING KEJU

250 g macaroni elbow kering, rebus hingga lunak
1 sdm unsalted Butter
20 g bawang Bombay, cincang halus
1 siung bawang putih, cincang
75 g jamur kancing, cincang
1 sdm tepung terigu
250 ml ASIP / Sufor
75 g daging giling
50 g keju Cheddar parut
Kaldu secukupnya
2 butir kuning telur ayam, kocok
Taburan:
50 g keju Cheddar parut

Cara Membuat :

- Siapkan mangkuk-mangkuk aluminium kecil, semir dengan unsalted butter. Sisihkan.
- Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu dan harum.
- Masukkan jamur, aduk hingga layu.
- Taburi tepung terigu, aduk hingga rata.
- Tuangi susu, aduk dan didihkan hingga kental.
- Masukkan kaldu daging, macaroni, daging giling, keju, dan kuning telur, aduk hingga kental. Angkat.
- Tuangkan adonan macaroni ke dalam mangkuk-mangkuk aluminium, taburi keju parut.
- Panggang dalam oven panas 180 C selama 30 menit.
- Angkat, sajikan hangat

☀️ TIM TAHU BUMBU TOMAT

Resep dari member milis mpasirumahan Inta mamanya Bitu

Bahan:

Tahu putih secukupnya haluskan
2 sdm fillet ayam cincang
Dua ruas jari wortel parut
Keju parut secukupnya
1 sdm Bumbu tomat

Cara membuat:

Campur semua bahan, taro di pinggan tahan panas, kukus hingga matang. Beres deh...

☀ KENTANG TAHU BAYAM

Resep dari member mpasi rumahan Margaret, emaknya Ayska yang diikutsertakan pada tantangan MHK Desember 2009

Bahan

100 gram kentang, haluskan
30 gram beef in gravy (daging yang dimasak menjadi kaldu kental)
25 gram bayam, seduh sebentar di air panas, cincang halus
25 gram tahu, kukus, haluskan
1 sdm bawang Bombay cincang
30 cc kaldu
½ butir telur ayam

Saus

1 sdm unsalted butter (margarine nya gw ganti butter)
1 sdm bawang Bombay cincang
30 gram beef in gravy
125 cc air
1 sdt tepung maizena larutkan dengan sedikit air

Cara membuat

1. Campur kentang dengan beef in gravy dan kaldu, Aduk rata. Sisihkan
2. Campur bayam, bawang Bombay, tahu dan telur
3. Siapkan wadah/cetakan tahan panas. Masukkan ½ bagian adonan kentang, ratakan. Masukkan adonan bayam dan teman2nya, ratakan di atas kentang Tutup lagi dengan sisa adonan kentang
4. panggang selama 20 menit dalam oven bersuhu 180° C hingga matang. Angkat

Saus

Panaskan unsalted butter, tumis bawang Bombay hingga wangi, Masukkan beef in gravy, aduk rata. Tuangi air sambil terus diaduk sampai mendidih. Masukkan larutan tepung maizena. Aduk rata. Angkat

☀ SUP BOLA-BOLA TAHU SAYURAN

Resep : nestle, dimodif dikit

Bahan

200 gram tahu putih, haluskan
50 gram bayam, iris halus
1 batang daun bawang, iris halus
3 sdm sagu
1 liter air untuk merebus

Sup:

1 siung bawang putih, memarkan
1 buah wortel, potong dadu kecil

Cara membuat

Bola-bola : Campur tahu putih bayam, daging giling, daun bawang, sagu aduk hingga rata
Ambil sedikit adonan, bulatkan. Didihkan air, masukkan bola-bola, masak hingga terapung dan matang. Angkat dan tiriskan
Didihkan air untuk merebus bola-bola, masukkan bawang putih dan wortel, masak hingga wortel matang
Masukkan bola-bola aduk sebentar. Angkat, sajikan hangat

☀ MASHED POTATO SAUS JAGUNG

Resep : member milis mpasirumahan Echie Bunda Kakang

Bahan

1 buah kentang, potong kotak² kecil
10 gram daging giling
½ buah wortel, iris tipis
1 btg daun bawang
1 btg seledri
1 siung bawang putih
5 gram keju, parut
½ buah tomat, kupas, iris halus
500ml air matang,
2 sdm gasol tepung jagung

Cara membuat:

Didihkan 250ml air, masukan kentang, wortel, daging giling masak sampai semua bahan empuk sampai bisa dimenyek² *halah apa ya bahasa manusianya, diancurin gt deh*, tiriskan.

Buat saus :

Didihkan 250ml air, masukan gasol tepung jagung, bawang putih, bawang daun dan seledri, aduk. Terakhir masukan tomat dan keju, aduk rata sampai asat, tapi tetep sedikit encer menuju kental. Tuang saus ke kentang yg telah dilumatkan.

[Http://lafamilledewijaya.blogspot.com](http://lafamilledewijaya.blogspot.com)

☀️ PASTA LAPIS AYAM SAYURAN

Resep dari Nestle, dimodif dikit

Bahan

1 sdm unsalted Butter
¼ buah bawang Bombay, cincang halus
2 siung bawang putih, cincang halus
100 gr ayam giling
1 sdm kacang polong
1 sdm jagung manis
1 sdm tepung terigu
150 ml air hangat
1 sdm seledri cincang
10 lembar lasagna, rebus hingga lembut, tiriskan
100 gr keju parut

Cara Membuat

Panaskan unsalted butter, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan ayam giling masak hingga berubah warna. Tambahkan kacang polong dan jagung aduk rata
Tambahkan tepung terigu, aduk rata hingga semua matang
Di luar api, masukkan seledri lalu aduk rata
Siapkan lasagna lalu beri tumisan ayam, ratakan dan taburi keju parut lapis kembali dengan lasagna, lakukan hingga selesai

☀️ BUBUR SUSU AYAM

Resep : nestle, dimodif dikit

Bahan:

120 gram kaldu ayam
4 sdm SuFor
20 gram daun bayam merah, rebus, cincang halus
1 sdt kacang hijau rebus

Cara membuat

Aduk Sufor dengan kaldu ayam
Tambahkan daun bayam dan kacang hijau
Sajikan segera

Tips:

Daun bayam merah agak kasar dan liat karena itu rebus hingga benar-benar lunak
Jika mau, air perebusnya bisa dipakai untuk melarutkan bubu

[Http://lafamilledewijaya.blogspot.com](http://lafamilledewijaya.blogspot.com)

☀ SUP JAGUNG BOLA WORTEL

Resep : nestle, dimodif dikit

Bahan

1sdm unsalted butter
20gram bawang Bombay, cincang halus
2 buah jagung manis parut
1 sdm daun bawang
2 sdm kacang polong beku

Bola Wortel

100 gram daging ayam cincang
100 gram wortel serut halus
1 kuning telur ayam
2 sdm tepung terigu
Air kaldu secukupnya

Cara membuat

Bola wortel : Bentuk adonan menjadi kecil-kecil
Tumis bawang Bombay hingga bening
Masukkan jagung parut, air kaldu dan daun bawang. Didihkan
Masukkan bola wortel, masak hingga mengapung
Tambahkan kacang polong
Sajikan hangat
Tips:
Pilih jagung manis yang cukup tua sehingga rasa sup lebih legit
Bola wortel bisa direbus terpisah dalam air mendidih. Tambahkan ke dalam sup saat akan disajikan.

☀ NASI PANGGANG DAGING

Resep : nestle, dimodif dikit

Bahan:

2 sdm unsalted butter
1 siung bawang merah, cincang kasar
100 gram daging sapi cincang
3 buah jamur kancing, iris tipis
2 sdm tepung terigu
100 ml air
½ sdt merica hitam bubuk
250 g nasi pulen
75 g keju Cheddar parut

Taburan:

1 sdt daun peterseli cincang halus
1 sdm keju Parmesan parut

[Http://lafamilledewijaya.blogspot.com](http://lafamilledewijaya.blogspot.com)

Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga kuning dan layu.

Tambahkan daging sapi, aduk hingga berubah warna dan kering.

Masukkan jamur, aduk hingga layu.

Taburi tepung terigu, aduk hingga rata.

Masukkan nasi, aduk rata dan didihkan hingga kering.

Angkat. Tambahkan keju, aduk rata.

Taruh dalam pinggan tahan panas. Panggang dalam oven panas 180 C selama 20 menit.

Angkat. Taburi bahan Taburan. Sajikan hangat.

Tips :

Jika tak ingin rasa keju dan nasi yang agak kering, tutup pinggan dengan kertas aluminium saat dipanggang.

Nasi panggang ini bisa dibuat sekaligus beberapa porsi. Tutup wadah dengan palstik atau kertas aluminium dan simpan dalam lemari es.

Panggang sebentar dalam oven saat akan disajikan.

MAKARONI SAUS HIJAU

Resep dari ownernya milis mpasirumahan, Depe Zahrial emaknya Azwa.

Bahan:

40 gram makaroni rebus hingga al-dente, jangan kematengan, tiriskan Daun bayam segenggam, cacah halus

2 sdm keju parut

3 sdm susu bubuk

100 ml air matang

1 siung bawang putih diiris halus

1 sdt unsalted butter / minyak zaitun untuk menumis

Cara membuat:

Saus

Panaskan butter/minyak zaitun, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan bayam tumis sebentar. Masukkan air dan susu bubuk. Aduk-aduk sebentar sebelum dimasukkan keju. Masak hingga bayam matang.

Sajika dengan cara mencampurkan dengan makaroni atau dipisah.

☀️ NASI JAGUNG MANIS

Resep : nestle, dimodif dikit

Bahan

1 sdt unsalted Butter
1 siung bawang putih, cincang halus
30 gram jagung manis, serut halus
20 gram tempe, cincang kasar
30 gram wortel, cincang kasar
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt garam
100 gram beras, cuci dan tiriskan
150 ml kaldu

Cara Membuat

Lelehkan mentega, tumis bawang putih dan masukkan daging cincang
Masukkan jagung manis
Masukkan wortel
Masukkan tempe
Masukkan beras dan kaldu, aduk rata sampai air menguap hilang
Kukus selama 30-40 menit