

Horray udah boleh memperkenalkan garam gula, kecap ke Ganesh
Resep ini hasil copy paste dari milis mpasirumahan dan blogwalking untuk dokumentasi Mommy

🍲 SUP JAGUNG

Sumber : Mbak Ayu Kusuma di milis mpasirumahan

Bahan:

3 bonggol jagung manis, pipil (pisahkan biji jagung dari bonggolnya)

150ml susu kedelai plain

Garam, merica secukupnya

1 sdm Bawang putih cincang

2 sdm bawang bombay cincang

Kacang polong secukupnya (bisa yang segar atau beku)

Wortel secukupnya (potong dadu)

Kice/gojiberry (optional)

1sdm Tepung maizena, larutkan dengan air

Cara membuat:

Pisah 2/3 bagian jagung pipil, blender dengan sedikit air

Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum dan layu

Campurkan susu kedelai, jagung blender, sisa jagung pipil, kacang polong, wortel dan gojiberry.

Masak sampai wortel setengah lunak

Tambahkan larutan tepung maizena.

Tambahkan merica dan garam, dan cicip sampe pas sesuai selera

Sajikan.

🍴 CHICKEN LOAF WITH GRAVY SAUCE

Sumber : DiahRe emak Adib di milis mpasirumahan

Bahan Loaf :

- 400 gr daging dada ayam giling
- 1 putih telur
- 1 sdm tepung maizena
- bwg putih halus, Garam dan merica secukup rasa
- wortel + buncis potong kecil2

Bahan gravy

- 1/2 bagian bwg bombang ukuran sedang, cincang halus
- 2 buah bawang putih, cincang halus
- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 300 ml kaldu * dibuat dr sisa tulang dada + 400ml air + 2 bwg putih iris + 3 bwg merah iris + 1 wortel potong
- 2 sdm kecap manis
- 2 buah tomat, dipotong2 kecil2
- garam dan merica secukup rasa
- 1/2 buah pala, memarkan
- 1 sdm tepung maizena, campur dengan air
- 1 batang daun bawang yang besar, potong halus

Caranya :

- Campur semua bahan loaf kecuali sayuran, rasa dan sisihkan
- siapkan aluminium foil, bagi adonan ayam jadi 3 bagian
- tuang 1 bagian ke atas aluminium foil, ratakan , letakkan sayuran di atasnya, gulung dgn bantuan aluminium foil nya, dgn catatan, nanti nya posisi sayur akan di dalam lapisan ayam, tutup kedua ujung aluminium foil nya
- kukus/panggang +- 25 menit sampai matang dan potong2

- utk hasil yg lebih cantik, bisa digoreng dgn margarin yg dioleskan tipis pada wajan datar, goreng hingga sedikit terlihat kecoklatan

Gravy :

- Tumis bawang merah dan bawang putih sampai layu dengan margarin, tuangi kaldu.
- Masukkan tomat, kecap, merica, dan biji pala dan daun bawang, biarkan kembali mendidih sampai daun bawang lunak
- Saring kaldu, kembalikan ke api lalu kentalkan dengan campuran tepung terigu

Penyajian : potongan loaf, disiram dgn saus, ditambah dgn kentang goreng*

* kentang goreng : kentang dipotong , rendam dlm larutan air+bwg putih halus+merica, digoreng

🍴 RISOTO UDANG SAYUR

Sumber : Anggit ibu Darin di milis mpasirumahan

Bahan:

- *1 sdm minyak goreng
- *25 gr bw bombai cincang
- *1 siung bw putih cincang
- *50 gr wortel potong dadu ½ cm
- *50 gr buncis potong ½ cm
- *75 gr beras
- *2 lbr daun jeruk
- *1 cm jahe, memarkan
- *5 cm pangkal btg serai
- *400 ml kaldu udang
- *100 gr udang kecil, kupas
- *1/8 sdt merica bubuk
- *1/4 sdt garam
- *2 sdm keju parut

Cara membuat:

*panaskan minyak, tumis bw bombai & bw putih, tambah wortel & buncis, aduk hingga sayur berubah warna.

*masukkan beras, daun jeruk, jahe, serai, aduk rata. Masak sambil sesekali diaduk hingga beras bening & berminyak. Tuang 300 ml kaldu udang, masak hingga mendidih, kecilkan api, & tutup. Masak hingga beras matang & empuk.

*tambahkan udang, merica, garam, & sisa kaldu udang. Aduk rata. Masak hingga mendidih lagi & udang masak, angkat.

*buang daun jeruk, jahe, & serai.

*sajikan risotto hangat dgn taburan

🍝 MAKARONI SAUS KUNING

Sumber : Sendi emaknya Abim di milis mpasirumahan

Bahan:

5 sendok makan makaroni rebus

1 jagung manis pipil

1 batang wortel, iris lembut

2 siung bawang putih

4 butir merica

200 ml UHT

1 butir telur ayam kampung

Note: boleh tambah gargul jika suka (Abim selalu emoh kalo makanannya dikasi gargul)

cara membuat:

Bawang putih dan merica dihaluskan. Kemudian ditumis, masukkan jagung manis pipil, wortel, dan makaroni rebus dan tambahkan susu UHT. Tunggu sampai mendidih kemudian masukan telur dan aduk cepat sampe timbul serabut. Sajikan hangat.

🍴 SCHOMI YUMMY

Resep dari milis mpasirumahan Gebby , Mama Gio

Bahan :

- 1 ikat misoa
- 2 btg baby wortel, parut
- 1/4 paprika hijau, buang bijinya potong halus
- 1/3 kemasan tahu sutra
- 2 jari tempe
- 100 ml air kaldu
- 1 siung bwg putih, cincang halus
- 1 siung bwg merah cincang halus
- 1/4 tomat, buang kulit n biji, cincang halus
- 1 sdm keju parut
- 1 sdm minyak / 1 knob unsalted butter

Cara membuat :

1. Kukus tahu, tempe, sampai matang, haluskan dengan sendok.
2. Panaskan air di panci sampai mendidih, masukkan misoa, matikan api. Aduk hingga lepas dan lemas. Angkat dengan saringan kawat, potong2 dengan sendok. Sisihkan.
3. Panaskan butter/minyak, tumis duo bwg, paprika dan tomat sampai berubah warna. Siram dengan air kaldu, biarkan mendidih. Masukkan wortel, kecilkan api. Masukkan tahu n tempe dan misoa.
4. 1y+ bisa tambah gar-gul n merica
5. Angkat dari kompor. Siapkan piringan tahan panas. Masukkan kira2 pas dengan porsi makan anak.
6. Kukus kurleb 20 mnt sampai kaldu habis.

¶ SANDWICH LAPIS APEL TOMAT KEJU KUKUS

Bahan

Resep milis mpairumahan Tari mama nya Alle

Roti tawar tanpa kulit potong-potong

Apel iris tipis

Tomat iris tipis

Keju parut

Telur kocok diencerkan dengan sedikit kaldu ayam/sapi

Cara membuat

Susun bahan di atas di dalam wadah stainless steel secara bergantian dan diulang, dimulai dengan roti di susunan paling bawah. Kukus 20 menit. Hidangkan dengan sedikit taburan keju.

¶ NASI KUKUS TELUR

Resep milis mpasirumahan : Tri Handayani Mama Alif

Bahan:

2 sdm nasi putih/merah

1 merah telur ayam

2 sdm susu formula cair (asip)

2 sdm keju parut

Irisan daun bawang secukupnya.

Cara membuat:

Nasi ditempatkan pada mangkok tahan panas

Sambil siapkan merah telur kocok, dicampur susu n irisan bawang daun. Siram diatas nasi.

Lalu taburi keju parut.

Kukus sampai telur matang.

🍴 SPAGETHI BOLOGNAISE

Resep milis mpasirumahan : Nana, mama Mikail

Bahan:

Bawang putih

Pasta tomat atau tomat kupas buang biji

Daging cincang atau ayam suwir atau tuna suwir

Oregano dan thyme (kalau ada)

Garam (diatas 1thn)

Keju cheddar dan parmesan

Cara membuat:

Rebus spaghetti sampai lunak, tiriskan

Rebus daging cincang (bisa juga dibulat2 dulu baru direbus untuk jadi meatball)

Saus:

Tumis bawang putih sampai harum

Masukkan pasta tomat atau tomat utuh, tambahkan air sampai tomat hancur

Masukkan garam tambahkan oregano dan thyme sedikit

Masukan keju cheddar.

Masukkan daging, atau ayam atau tuna, campurkan ke saus

Hidangkan di atas spaghetti dan tambahkan keju parmesan bila suka

🍴 MAKARONI TERI KUKUS

Resep milis mpasirumahan : Laila Asri, Bundanya Alyka

Bahan:

- *Makaroni bentuk elbow, direbus smp lunak (\pm 15 menit)
- *Tahu 2 buah, dipotong kecil2
- *Tomat, dicuci bersih dan dicincang kasar
- *Telur ayam, 2 butir, dikocok biasa (kocok garpu)
- *Baby Pokchoy (kebetulan lagi ada ini, bisa diganti bayam atau yg lainny), dicincang halus
- *Teri Nasi, dicuci bersih.
- *Keju parut (aku biasanya pake merk d*amond)
- *Garam-Gula sedikit

Cara Membuat:

1. Panaskan dandang/kukusan.
2. Campur semua bahan, aduk rata.
3. Bagi rata dlm 3 mangkok tahan panas (aku pake p*rex)
4. Kukus selama \pm 25 menit. Taburi keju parut saat akan disajikan.

Kalau tdk langsung dimakan, biarkan dingin dulu, lalu tutup dg plastic wrap & disimpan dlm kulkas. Menjelang disajikan, panaskan \pm 5 menit di microwave. Jgn lupa taburi keju

🍴 NASI BAYAM TOFU

Resep milis mpasirumahan : Laila Asri, Bundanya Alyka

Bahan:

- *Nasi putih
- *Daging sapi tanpa lemak, dicincang
- *Tofu telur, dipotong kecil2
- *Wortel, diiris kecil2.
- *Bayam, dicincang halus

*Air kaldu (bisa kaldu ceker/kaldu sapi)

*Garam-gula sedikit

Cara membuat :

1. Campur semua bahan, kecuali bayam dan gula-garam. Masak sampai nasi lunak (agak lembek) Gunakan api kecil, sambil diaduk biar ga lengket di pancinya.
2. Tambahkan bayam, aduk rata.
3. Tambahkan garam & gula, aduk rata. Masak sampai kaldu tinggal sedikit. Pindahkan dlm mangkok kaca. Sajikan hangat.

🍲 TAHU SAYURAN

Resep milis mpasirumahan : Anie, Bunda Zahwa

Bahan

Tahu putih 3 biji haluskan

Udang giling dihaluskan, bisa diganti ayam juga

Wortel potong dadu bisa tambah buncis, brokoli dsb

Seledri dan daun bawang diiris halus

Telur 2 butir , kocok lepas

Bw merah & bw putih digoreng lalu dihaluskan bersama merica dan garam

Bahan pencelup

Terigu 100 gram

Tepung beras 2,5 sendok

Garam

Air

Semua bahan diaduk sehingga bisa dijadikan bahan pencelup

Cara buat :

Semua bahan disatukan, lalu simpan di wadah tahan panas dan kukus. Setelah matang, dinginkan, potong sesuai selera

Masukan kedalam bahan pancelup..goreng dalam minyak panas, sajikan

🍴 SOUP ZUCCHINI LEMON

Resep milis mpasirumahan : Tari , Mama Alle

Bahan:

Zucchini kira-kira 100gr iris tipis tipis model korek api

Bawang putih 2 siung dicincang

Bawang bombay cincang setara dengan 2 siung bw putih

Extra light olive oil 2 sdm

Kuning telur ayam kampung 1 butir

Kaldu ayam 100ml

Jamur merang secukupnya, iris tipis-tipis

Jeruk nipis (karena tidak punya jeruk lemon) satu iris

Merica bubuk sedikit sekali

Yogurt 50ml (saya skip ini karena tidak punya persediaan)

Cara pembuatan:

Tumis bawang putih dan bombay sampai harum dalam olive oil

Masukkan zucchini, tumis sampai layu

Blender hasil tumisan, kemudian masukkan kuning telur sampai tercampur rata

Masukkan kembali ke wajan/panci, tambahkan kaldu ayam dan tumis kembali untuk mematangkan telur, masukkan jamur, matangkan

Kucurkan jeruk nipis, aduk, angkat

Tuang ke mangkuk, masukkan yogurt bila suka

Taburi merica dan daun parsley (jika suka)

🍴 BABY BOLOGNAISE

Resep milis mpasirumahan : diposting ulang oleh Saufa, Bunda Rasha

Bahan:

3sdm stern pasta atau 30gr spagetti kering,potong2,rebuss hingga matang

1sdt minyak zaitun (saya pake extra light)

1/2 siung bawang putih cincang

2sdt bawang bombay,cincang

30gr daging sapi,cincang

40gr tomat tanpa biji,cincang

25gr wortel,iris kecil2

25 gr brokoli

50ml kaldu daging

10gr keju cheddar,parut

Cara membuat:

⌘ panaskan minyak zaitun,tumis bawang putih hingga harum,masakan bawang bombay,aduk2 hingga layu,masakan daging,masakan hingga berubah warna

⌘ masukan tomat,wortel,brokoli,dan kaldu daging.masak dengan api kecil hingga saus kental,angkat.campur dengan pasta rebus,aduk rata.