



30 HARI INSPIRASI MENU RAMADHAN



HARI KE-1

HARI KE-2

HARI KE-3

HARI KE-4

HARI KE-5

HARI KE-6

HARI KE-7

HARI KE-8

PERSIAPAN
SAHUR H-1

Potong ayam bentuk dadu. Marinasi dengan Kobe Bumbu Kalasan. Kupas dan cuci bersih sayur.

Siangi sayuran.
Siangi Bayam.

Siangi kailan.

Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Poli Pedas. Cetak ke dalam casing sosis lalu rebus. Siangi sayur, potong labu.

Pipil jagung.
Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis.

Potong kacang panjang sesuai selera.

Potong sosis dan jamur.
Potong dan goreng kentang

Potong dan bumbui daging. Siangi, parut wortel dan kol.

SAHUR

- Ayam Dadu Kalasan
- Sayur Panggang

- Bakwan Jamur Sayuran
- Sup Bayam

- Telur Dadar Crispy
- Cah Kailan

- Sosis Pedas
- Sayur Lodeh Terong

- Bakwan Jagung
- Koloke

- Nasi Goreng Saus Tiram
- Tumis Kacang Panjang

- Omelet Sosis Jamur
- Semur Kentang Tahu

- Beef Donburi
- Salad Sayuran

BUKA PUASA

- Ayam Saus Tiram
- Bakwan Tahu
- Kolak Pisang

- Sambal Goreng Kerang Tahu
- Tempe Kriuk
- Es Kelapa Muda

- Sup Labu Kacang Hijau
- Ayam Kriwil Belacan
- Es Rujak Serut

- Nugget Tahu Sosis
- Asem Asem Buncis
- Es Blewah

- Ayam Crispy Cabe Garam
- Pecel Sayuran
- Bubur Kacang Hijau

- Tumis Jamur Kuping Cabe Hijau
- Udang Saus Tiram
- Asinan Buah

- Cumi Saus Tiram
- Oseng Tauge Kucai
- Sup Buah

- Tumis Tahu Saus Tiram
- Pecel Lele Crispy
- Kolak Kacang Hijau

PERSIAPAN
SAHUR H-1

HARI KE-9

HARI KE-10

HARI KE-11

HARI KE-12

HARI KE-13

HARI KE-14

HARI KE-15

Siangi kangkung, rebus telur puyuh.

Giling daging ayam dan roti tawar. Campur dengan tepung dan sayuran, lalu kukus. Potong setelah matang. Potong bakso dan cabai hijau.

Cuci bersih ikan, potong sesuai selera. Buat Kripiik Tempe sesuai resep, simpan di dalam toples agar tetap renyah. Potong-potong ayam ukuran 1 1/2 cm.

Kupas dan cuci bersih udang.

Buat adonan bakso tahu, kukus/rebus. Pipil jagung dan iris kecombrang.

Pipil jagung.
Cuci Bersih Ayam.

Siangi sayuran. Campur daging ayam giling, jamur dan telur. Bentuk sesuai selera di atas daun pisang.

SAHUR

- Ayam Kristal
- Cah Kangkung Telur Puyuh

- Nugget Ayam Sayuran
- Soun Goreng Bakso Cabe Ijo

- Sup Ikan Patin
- Kripiik Tempe

- Bihun Goreng Udang
- Sayur Bening

- Sup Misoa Bakso Tahu
- Tumis Jagung Kecombrang

- Nasi Ayam Kentucky Rice Cooker
- Sup Jagung

- Capcay Kuah
- Otak Otak Ayam Jamur Pedas

BUKA PUASA

- Woku Ayam
- Perkedel Kentang
- Cendol Pisang

- Gulai Cumi
- Onion Ring
- Es Buah

- Ayam Poprock
- Sayur Daun Katuk
- Es Timun Suri

- Semur Kentang Tahu
- Balado Udang
- Bubur Candil Warna Warni

- Soto Ayam
- Bakwan Sayuran
- Kue Pisang Kenari

- Bakso Ayam Rambutan
- Tumis Pare Cabe Hijau
- Es Cincau Buah

- Sosis Telur
- Kari Sayuran
- Jongkong

Cek resep lengkapnya di www.dapurkobe.co.id

• Resep Dapur KOBE



30 HARI INSPIRASI MENU RAMADHAN



HARI KE-16

HARI KE-17

HARI KE-18

HARI KE-19

HARI KE-20

HARI KE-21

HARI KE-22

HARI KE-23

PERSIAPAN
SAHUR H-1

Siapkan adonan, masukan keju. Potong-potong terong hijau.

Potong daging sapi menjadi bentuk dadu, siangi sayuran dan potong.

Rendam tahu.
Siangi sayuran.

Cuci bersih dan gores tubuh gurame, lumuri garam dan jeruk lemon. Siangi sayuran.

Rebus dan potong kotak-kotak daging sapi. Potong tahu menjadi bentuk dadu kecil.

Campurkan hati ayam dengan bumbu, rebus hingga matang. Kupas kulit oyong, cuci bersih.

Cuci bersih cumi dan potong-potong. Rebus telur.

Potong daging sesuai selera, siapkan santan, tomat dan daun bawang.

SAHUR

- Cheese Bite
- Tumis Terong Hijau

- Tempe Kriuk Rempah Kelapa
- Sop Daging Sapi

- Tempe Goreng
- Orak Arik Telur Sayuran

- Ikan Krispi Asam Manis
- Sayur Sop

- Sambal Goreng Daging Sapi
- Tahu Saus Telur Asin

- Ati Ayam Goreng Pandan
- Sup Oyong Wortel Bakso

- Cumi Crispy Kemangi
- Telur Balado

- Soto Betawi
- Bakwan Teri

BUKA PUASA

- Sup Udang Nanas
- Tahu Goreng Balado
- Gohu Pepaya

- Capcay Saus Tiram
- Urap Sayuran
- Tart Buah Mini

- Seblak Ayam Kuah
- Tahu Isi Goreng
- Kolak Biji Salak

- Bakwan Jagung Kornet
- Telur Balado
- Es Buah Mangga

- Tempe Balado
- Omelet Sosis Jamur
- Es Timun

- Ayam Kecap Pedas
- Tumis Tahu Sayur Asin
- Es Campur

- Ikan Gurame Goreng Sambal Mangga
- Cah Kangkung Terasi Pedas
- Kolak Ubi

- Sambal Tempe Kemangi Pedas
- Sup Oyong
- Bubur Mutiara Sagu

PERSIAPAN
SAHUR H-1

HARI KE-24

HARI KE-25

HARI KE-26

HARI KE-27

HARI KE-28

HARI KE-29

HARI KE-30

Siangi bayam.

Iris tipis dada ayam. Kupas udang. Potong bakso ikan. Potong tempe sesuai selera. Bumbui dengan bumbu bacem.

Iris daging kambing dan simpan di wadah tertutup. Tumbuk kentang, bentuk sesuai selera.

Potong cumi bentuk cincin.

Suwir daging sapi. Buat sambal rujak cireng sesuai resep.

Siangi jamur kuping.
Siangi sayuran.

SAHUR

- Telur Dadar Kornet
- Sayur Bayam

- Mie Goreng Saus Tiram
- Tempe Bacem

- Nasi Goreng Kambing
- Perkedel Kentang Special

- Tumis Oncom
- Tumis Cumi Sayur Spicy

- Bihun Goreng Sapi
- Cireng Nasi Kobe

- Sup Misoa Telur
- Jamur Crispy Tabur BonCabe

- Tumis Jamur Saus Tiram
- Mie BonCabe Mental

BUKA PUASA

- Ayam Pop Pedas
- Sosis Gulung Mie
- Wedang Ronde

- Sapo Tahu Saus Tiram
- Tumis Labu Siam
- Crepes Pisang Coklat Salju

- Semur Telur dan Tahu
- Tumis Tauge
- Es Merah Delima

- Ayam Kentucky Super Crispy
- Cah Wortel Brokoli
- Es Jeruk Kelapa Muda

- Spicy Meatball Potatoes
- Sup Bayam
- Es Kacang Merah

- Cumi Saus Super Pedas
- Bakwan Tempe
- Es Cendol

- Ayam Saus Mentega
- Perkedel Tempe
- Es Palu Butung

Cek resep lengkapnya di www.dapurkobe.co.id

• Resep Dapur KOBE