



30 HARI INSPIRASI MENU RAMADHAN



HARI KE-1

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

HARI KE-2

Siangi sayuran.
Siangi Bayam.

HARI KE-3

Siangi kailan.

HARI KE-4

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

HARI KE-5

Pipil jagung.
Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis.

HARI KE-6

Potong kacang panjang sesuai selera.

HARI KE-7

Potong sosis dan jamur.
Potong dan goreng kentang

HARI KE-8

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

PERSIAPAN SAHUR H-1

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

HARI KE-9

Siangi kangkung, rebus telur puyuh.

HARI KE-10

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

HARI KE-11

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

HARI KE-12

Kupas dan cuci bersih udang.

HARI KE-13

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

HARI KE-14

Pipil jagung.
Cuci Bersih Ayam.

HARI KE-15

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

PERSIAPAN SAHUR H-1

SAHUR

- Ayam Kristal
- Cah Kangkung Telur Puyuh

- Nugget Ayam Sayuran
- Soun Goreng Bakso Cabe Ijo

- Sup Ikan Patin
- Kripik 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