

# Tumpeng Rolade Panda

Wednesday, 10 August 2016

## BAHAN UNTUK NASI :

- Beras 400 gram
- Beras ketan 100 gram
- Santan 600 ml dari 2 butir kelapa

- Kunyit 1 ruas, parut
- aram 2 sendok makan
- Daun salam 4 lembar
- Daun pandan 1 lembar
- Serai 2 batang, memarkan
- Air jeruk nipis 1 sendok makan

## BAHAN ROLADE BAYAM:

- Tahu putih 200 gram, haluskan
- Ayam fillet 100 gram, giling
- Tepung maizena 1 sendok makan
- Tepung terigu 25 gram
- Putih telur 2 butir
- Telur 1 butir kocok lepas , untuk pencelup
- Bayam 1 ikat
- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 2 butir
- Ketumbar  $\frac{1}{2}$  sendok teh
- Jintan  $\frac{1}{4}$  sendok teh
- Garam 1 sendok teh
- Gula pasir  $\frac{1}{2}$  sendok teh

## PELENGKAP :

- Perkedel 9 buah, siap pakai
- Telur ayam rebus 500 gram, siap pakai

## HIASAN :

- Nori 1 lembar
- Cabe merah besar 4 buah
- Daun Pisang 3 lembar
- Daun seledri 1 ikat
- Wortel 2 buah

## CARA MEMBUAT :

1. Campur beras dan beras ketan, cuci bersih, tiriskan, kukus.
2. Sementara itu campur kunyit dan santan, saring, buang ampas kunyit. Masak bersama daun salam, pandan, serai dan tambahkan garam. Masak terus hingga mendidih. Matikan api.
3. Masukkan beras yg masih panas kedalam santan, aduk rata. Biarkan hingga santan terserap habis, dan beras menjadi aron. Tuangi air jeruk nipis. Aduk rata.
4. Kukus beras aron selama 60 menit angkat. Cetak dalam cetakan tumpeng, yang ujung lancipnya sudah dialas daun pisang dan dipoles sedikit minyak sayur lalu hias dengan keju slice dan nori hingga menyerupai wajah karakter angry bird.
5. Rollade tahu bayam: Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, jintan tumis hingga harum lalu sisihkan
6. Siapkan tahu dan ayam giling lalu tambahkan tepung maizena dan tepung terigu setelah itu campurkan bayam yang sudah dicincang dan telur aduk aduk lalu tambahkan bumbu tumisan campurkan semua kedalam, siapkan plastik gulung rolade dengan plastik lalu kukus selama 30 menit hingga matang
7. setelah itu celup ke telur. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang
8. Sajikan tumpeng dengan pelengkap.