

Tahu Cabe Garam

Kombinasi perpaduan rasa gurih dan pedas, disantap dengan tahu yang lembut bisa menjadi cemilan pilihan keluarga di rumah.

Bahan

- 1 buah Tahu putih
 - 100 gr Tepung terigu
 - 5 siung bawang putih
 - 7 buah rawit
 - Garam, gula, lada
- 200 ml Minyak untuk Menggoreng
 - garnish: 1 btg daun bawang



Cara Membuat:

1. Potong dadu tahu putih.
2. Campur tepung terigu, lada, garam, aduk hingga rata.
3. Balurkan tepung degan terigu.
4. Panaskan minyak goreng Filma.
5. Goreng tahu hingga kecoklatan.
6. Iris cabai rawit, bawang putih, tumis hingga harum.
7. Masukkan tahu garam, dan lada secukupnya pada tumisan.
8. Aduk hingga rata dan sajikan.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di <http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma1>

Mie Goreng Jawa Udang

Mie Goreng Jawa Udang yang manis dan gurih, ditambah dengan potongan udang, dan dilengkapi dengan taburan daun bawang dan bawang goreng di atasnya.



Bahan

- 10 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 4 buah cabai rawit
- 60 ml minyak goreng Filma
- 2 butir telur ayam
- 40 gr udang segar
- 250 gr mie telur matang
- 2 sdm kecap asin
- Garam
- Lada
- Air
- 75 ml Kecap Cap Orang Jual Sate
- 6 buah cabai rawit
- 25 gr daun bawang
- 100 gr caisim
- 50 gr kol putih

Cara Membuat:

1. Buat bumbu halus: Blender bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai rawit dan air matang.
2. Masukkan minyak goreng Filma dan bumbu halus, lalu masak hingga matang.
3. Masukkan telur ayam dan udang segar, masak hingga matang.
4. Masukkan mie telur yang sudah matang.
5. Tambahkan bumbu berupa kecap asin, garam, lada dan air secukupnya.
6. Tuangkan kecap dan aduk rata.
7. Masukkan cabai rawit, daun bawang, caisim dan kol putih. Lalu masak hingga matang.
8. Berikan jeruk nipis sebagai pelengkap dan penambah cita rasa.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di <http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma2>

Chicken Katsu Japanese Curry

Kenikmatan daging ayam yang berbalut tepung renyah ditemani dengan kentalnya kuah kari Jepang. Hidangan praktis dan mudah ini tentunya menjadi menu andalan di rumah.



Bahan

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------|
| - 200 gr dada ayam fillet | - 150 gr tepung roti | - 60 gr tepung terigu |
| - 1 sdm perasan jeruk nipis | - 750 ml minyak goreng | - 50 gr bumbu kari |
| - garam (secukupnya) | Filma | - 2 sdm saus tomat |
| - lada (secukupnya) | - 1 buah bawang bombay | - 2 sdm kecap Inggris |
| - gula (secukupnya) | - 75 gr wortel | - 50 ml air |
| - 100 gr tepung terigu | - 200 gr kentang | - 700 ml kaldu ayam |
| - 2 butir telur ayam | - 60 gr margarin Filma | |

Cara Membuat:

1. Siapkan dada ayam fillet.
2. Balurkan dada ayam fillet dengan perasan jeruk nipis, garam, dan lada secukupnya. Kemudian balurkan dengan tepung terigu dan telur ayam.
3. Goreng ayam yang sudah dibalur hingga matang, lalu tiriskan dan sisihkan.
4. Siapkan bahan pelengkap saus kari: Iris bawang Bombay, wortel dan kentang.
5. Tumis bawang bombay dengan Filma Margarin.
6. Buat saus kari: Masukkan tepung terigu, bumbu kari, saus tomat, kecap inggris, air lalu aduk hingga rata.
7. Tambahkan kentang, wortel, dan kaldu ayam kemudian aduk hingga matang.
8. Masukkan garam, gula dan lada secukupnya dan aduk hingga rata.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di
<http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma3>

Bola Bola Udang

Olahan daging udang yang dibungkus dengan gurihnya roti goreng. Disajikan dalam bentuk bola-bola yang praktis untuk disantap.

Bahan

- 25 gr daun ketumbar
- 1 batang daun bawang
- 6 lembar roti tawar
- 400 gr udang giling segar
- 2 sdm madu
- 2 sdm minyak wijen
- 1 butir telur ayam
- 80 gr tepung maizena
- 1 1/2 sdt garam
- 1 sdt lada
- 500 ml minyak goreng Filma

Cara Membuat:

1. Iris tipis daun ketumbar dan daun bawang.
2. Siapkan roti tawar dan bersihkan sisinya, kemudian potong menjadi kotak kecil dan sisihkan.
3. Buat adonan: Masukkan udang giling segar, madu, minyak wijen, telur ayam, tepung maizena, garam dan lada lalu aduk hingga rata.
4. Tambahkan daun bawang dan daun ketumbar dalam adonan lalu aduk hingga rata.
5. Campurkan potongan roti dengan adonan udang.
6. Bentuk adonan menjadi bulatan.
7. Dinginkan adonan di dalam kulkas selama 30 menit.
8. Goreng adonan hingga kecoklatan dengan minyak goreng Filma, kemudian tiriskan.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di
<http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma4>



Ice Cream Choux

Choux craquelin yang renyah ditambah dingin dan lembutnya ice cream pada setiap suapnya menjadikan hari semakin semakin spesial.



Bahan

- 70 gr margarin Filma
- 35 gr gula aren pasir
- 35 gr gula pasir
- 80 gr tepung terigu protein tinggi
- 10 gr gula
- 100 ml air matang
- 90 gr tepung terigu protein tinggi
- 2 butir telur
- ice cream (rasa dan takaran sesuai selera)

Cara Membuat:

1. Buat adonan Craquelin: masukkan margarin Filma, gula aren pasir, dan gula pasir lalu aduk hingga rata. Kemudian tambahkan tepung terigu protein tinggi lalu aduk hingga rata.
2. Bentuk adonan: Gulung tipis adonan craquelin pada baking paper, cetak berbentuk bulat lalu bekukan di dalam freezer.
3. Buat Adonan Choux: masak margarin Filma, gula, dan air matang dengan api kecil selama 2 menit lalu aduk hingga rata.
4. Masukkan tepung terigu protein tinggi kemudian aduk hingga adonan halus dan diamkan hingga dingin.
5. Masukkan satu butir telur pertama, aduk hingga rata dan mengkilat, kemudian masukkan satu butir telur kedua.
6. Bentuk adonan choux lalu tambahkan craquelin di atas adonan choux.
7. Panggang adonan dengan suhu 200°C /15 menit, lalu turunkan suhu menjadi 160°C/ 15 menit.
8. Tambahkan ice cream lalu hidangkan.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di
<http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma5>

Matcha Chocolate Lava Cake

Matcha khas Jepang dipadu dengan lembutnya brownies dan cokelat leleh yang menambah kehangatan waktu bersama keluarga.



Bahan

- 250 gr Filma Margarin
 - 250 gr Cokelat Olahan
 - 5 butir Telur Ayam
 - 5 butir Kuning Telur Ayam
 - 150 gr Gula Pasir
 - 25 gr Bubuk Matcha
- 60 gr Tepung Terigu
 - 8 gr Baking Powder
 - Coklat Blok Matcha secukupnya
 - Ice Cream Vanilla sesuai selera

Cara Membuat:

1. Masukkan Filma Margarin dan cokelat olahan.
2. Lelehkan di atas air mendidih.
3. Pada wadah terpisah, campur telur dan gula pasir. Aduk hingga mengembang.
4. Campurkan tepung terigu, baking powder, aduk hingga rata.
5. Masukkan adonan cokelat leleh pada adonan tersebut, aduk kembali hingga rata.
6. Oleskan Filma Margarin pada cetakan dan tuang adonan ke dalam cetakan.
7. Masukkan cokelat blok matcha di atas adonan pada cetakan.
8. Panggang 180°C selama 10-15 menit.
9. Tambahkan eskrim vanilla sesuai selera.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di
<http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma6>

No Bake Tart

Lembut dan gurihnya tart kurma yang disajikan dingin cocok untuk cemilan unik nan menyehatkan. Sehat, lezat, dan praktis tanpa menggunakan oven.



Bahan

- 150 gr Filma Margarin
- 30 keping biskuit gandum
- 3 sdt gula pasir
- 200 gr susu murni
- 150 gr santan
- 100 gr tepung maizena
- 50 gr gula pasir
- 2 butir kuning telur
- 100 gr buah kurma
- 1 sdt garam
- 30 gr Filma Margarin

Cara Membuat:

1. Buat adonan mangkuk tart: Blender kasar Filma Margarin yang sudah dilelehkan dengan biskuit gandum dan gula pasir.
2. Tuangkan adonan mangkuk tart ke dalam cetakan kue, kemudian ratakan.
3. Dinginkan mangkuk tart di dalam kulkas.
4. Buat isian tart: Masukkan susu murni, santan, tepung maizena, gula pasir, kuning telur, buah kurma, dan garam ke dalam blender, kemudian blender hingga halus.
5. Masak isian hingga matang dan kental.
6. Masukkan Filma Margarin ke dalam isian kemudian aduk hingga rata.
7. Tuang isian ke dalam mangkuk tart dan taburkan topping kurma dan kacang.
8. Dinginkan di kulkas selama 2 jam sebelum disajikan.

Untuk melihat cara membuat hidangan ini, tonton videonya di <http://bit.ly/ResepAksiCintaFilma7>