



TASTE

15 MINUTES RECIPES

Volume 1



Rich Products Indonesia

Digital Recipe Book



Daftar Isi

Shrimp Fajitas	4
Spicy Peanut Spaghetti	5
Chicken Mentai Rice Bowl	6
Creamy Tomato Soup	7
Chicken Samosa	9
Stuffed Portobello Mushroom	10
Pizza Teflon	11
Tuna Sandwich	12
Garlic Zucchini Noodle	13
Creamy Egg Bread Toast with Cheese Sauce	15
Orange Chocolate Mousse	16
Oreo Trifle	17
Sandwich Buah Pandan	18
Dadar Pisang Cokelat	19
Bubur Manado	20



15 Resep Sederhana, Kurang Dari 15 Menit!

Tema : Resep Simple, 15 Menit Langsung Jadi!

Judul : Kumpulan Kreasi Praktis & Mudah Dibuat

Kamu hanya punya waktu 15 menit saja untuk di dapur? Pasti bukan masalah lagi karena Rich's punya resep spesial yang mudah dan praktis untuk kamu. Selain dapat menghemat waktu, bahan-bahan yang digunakan juga sangat terjangkau dan mudah ditemukan. Cukup dengan mengikuti resep dan cara pembuatannya, kamu sudah bisa menghasilkan menu spesial.

Chef Ayu yang telah berpengalaman lebih dari 10 tahun di dunia kuliner, telah memilih resep yang sudah melewati uji coba. Jadi, dijamin anti gagal dan bisa kamu

praktekkan. Kumpulan resep ini merupakan solusi dan dapat menjadi inspirasi menu serta solusi F&B melalui food consultant berpengalaman. Jadi langsung saja, berikut adalah 15 resep makanan yang enak dan untuk kamu. Selamat mencoba!



Rich Products Indonesia

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
10 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Shrimp *Fajitas*



Bahan - Bahan

500^{gr} Udang (kupas)
150^{gr} Bawang Bombay
30^{gr} Bawang Putih
4^{gr} Bubuk Jintan
5^{gr} Bubuk Ketumbar
6^{gr} Bubuk Paprika
6^{gr} Bubuk Cabai
3^{gr} Kaldu Ayam
2^{gr} Garam
4^{gr} Lada
200^{gr} Paprika Segar
150^{gr} Selada Iceberg
20^{gr} Daun Ketumbar
500^{gr} Kulit Taco
50^{gr} **Double Cream**

Cara Membuat

1. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan paprika hingga harum dan sedikit layu.
2. Masukkan udang, dan bumbu bumbu lainnya seperti bubuk jintan, bubuk ketumbar, bubuk paprika, bubuk cabai, garam, lada, kaldu ayam.
3. Setelah itu masukkan **Double Cream**, aduk hingga rata.
4. Panaskan kulit wraps atau kulit taco lalu beri selada iceberg segar yang telah diiris halus.
5. Tuang shrimp Fajitas, beri topping dengan daun ketumbar dan siap disajikan.



COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
2 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Spicy Peanut *Spaghetti*



Bahan - Bahan

150 ^{gr}	Spageti
60 ^{gr}	Selai Kacang
30 ^{gr}	Minyak Cabai
10 ^{gr}	Soy
7 ^{gr}	Mirin
8 ^{gr}	Bubuk Cabair
15 ^{gr}	Gula
30 ^{gr}	Double Cream
10 ^{gr}	Daun Ketumbar
8 ^{gr}	Minyak Wijen

Cara Membuat

1. Rebus Spaghetti hingga *al dente**, lalu tiriskan.
2. Untuk membuat saus campurkan **Double Cream** dan semua bahan kecuali daun ketumbar, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan Spageti yang udah direbus ke dalam saus lalu aduk hingga saus tercampur rata.
4. Sajikan dengan daun ketumbar yang telah dicincang kasar.

Istilah dalam resep

Al dente : tingkat kematangan pasta yang tidak terlalu lembek / tidak terlalu keras.



COOKING TIME
13 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
2 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Chicken Mentai *Rice Bowl*



Bahan - Bahan

250^{gr} Dada Ayam
120^{gr} Beras
100^{gr} Air
20^{gr} Unsalted Butter*
10^{gr} Rumput Laut / Nori
20^{gr} Garam
5^{gr} Lada Hitam
10^{gr} Tobiko

Sauce Mentai

70^{gr} Saus Sambal
50^{gr} **Double Cream**
20^{gr} Saus Tomat
20^{gr} Mayones

Cara Membuat

1. Bersihkan beras kemudian masak dengan rice cooker perbandingan air dan beras 1 : 1.
2. Marinasi dada ayam menggunakan garam dan merica hitam kemudian goreng dengan sedikit minyak kurang lebih 8 menit bolak balik.
3. Siapkan bahan untuk sauce mentai mayonnaise, **Double Cream**, saus tomat, saus sambal dan juga tobiko.
4. Setelah ayam matang sisihkan di talenan lalu potong / iris serong dada ayamnya.
5. Masukkan nasi di mangkuk tambahkan nori / rumput laut, potong kotak kecil, lalu ayam yang sudah diiris, kemudian tuang sauce mentai di atasnya.
6. Panggang di oven selama 30 detik atau bisa juga dengan *fire gun**. Angkat dan Chicken Mentai Rice Bowl siap dihidangkan.
7. Hias sesuai selera.

Istilah dalam resep

Unsalted Butter : Mentega tawar

Fire Gun : Alat portable yang biasa untuk "menggosongkan" makanan

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
6 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Creamy Tomato *Soup*

Bahan - Bahan

Dasar Soup

300^{gr} Udang
250^{gr} Tomat Segar (haluskan)
100^{gr} Bawang Bombay
5^{gr} Bawang Putih
50^{gr} Kacang Polong
750^{gr} Air Kaldu
200^{gr} **Double Cream**

Bahan Bumbu

50^{gr} Tomat Paste
30^{gr} Saus Tomat
5^{gr} Garam
3^{gr} Merica
5^{gr} Tepung Terigu
2^{gr} Oregano
2^{gr} Daun Salam
10^{gr} Margarin
50^{gr} Bakso Sapi

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih, bawang bombay sampai harum lalu tambahkan tomat yang sudah dihaluskan. Tambahkan air kaldu, kacang polong, dan tuangkan **Double Cream**.
2. Tambahkan bumbu, seperti garam, merica dan gula, lalu masukan udang dan kacang polong. Aduk sampai merata lalu masukan semua bahan bumbu. Terakhir tepung terigu untuk pengental dan bakso sapi. Aduk sampai semua merata dan matang.
3. Hidangkan ke mangkok sajikan selagi hangat.



COOKING TIME
15 MINUTES

DIFFICULTIES
MEDIUM

SERVING
5 PORTION

PRODUCT
DOUBLE CREAM





Chicken Samosa

Bahan - Bahan

100 ^{gr}	Kulit Lumpia
250 ^{gr}	Daging Ayam Giling
250 ^{gr}	Kentang, potong kecil dadu
140 ^{gr}	Bawang Bombay, potong dadu
3 ^{gr}	Daun Kari
3 ^{gr}	Daun Bawang
20 ^{gr}	Bubuk Kari
100 ^{gr}	Double Cream
2 ^{gr}	Garam
1 ^{gr}	Bubuk Kaldu
20 ^{gr}	Mentega/Margarin

Cara Membuat

1. Tumis bawang bombay dan daun kari sampai layu, masukkan daging giling, tumis sampai berubah warna.
2. Masukkan kentang, aduk merata lalu tuang **Double Cream**.
3. Jika sudah mendidih, masukkan bumbu kari, garam, bubuk kaldu, kecilkan api.
4. Masak hingga air menyusut lalu masukkan daun bawang, masukkan mentega/margarin, aduk sebentar, matikan api, dinginkan.

Finishing

1. Ambil kulit lumpia, potong jadi 3 persegi panjang.
2. Lipat ke kiri bentuk segitiga lalu lipat ke kanan atas bentuk segitiga lipat lagi ke kiri bentuk segitiga.
3. Lipatan sudah berbentuk kantong segitiga, lalu isi dengan bahan isian.
4. Tutup dengan sisa kulit lumpia, lengketkan dengan tepung yang ditambah air.
5. Simpan 5 menit di freezer / chiller, setelah itu Samosa siap digoreng.
6. Hidangkan dengan saus tomat atau sambal.

Favourite



COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
10 PCS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Stuffed Portobello *Mushroom*



Bahan - Bahan

500^{gr} Portobello
10^{gr} Bawang Putih
250^{gr} Ricotta
5^{gr} Kucai
50^{gr} Parmesan
5^{gr} Lada Hitam
3^{gr} Garam
50^{gr} Remah Roti
20^{gr} Dijon Mustard
20^{gr} **Double Cream**

Cara Membuat

1. Untuk membuat isian, campurkan semua bahan seperti keju ricotta, bawang putih, kucai, parmesan, lada hitam, garam, dijon mustard, dan **Double Cream**.
2. Hilangkan kaki pada jamur, lalu balik sehingga perut jamur menghadap ke atas dan membentuk seperti mangkuk.
3. Letakkan isian di atas jamur, taburi dengan bread crumb/remah roti, dan parmesan.
4. Lalu panggang dengan suhu 200°C selama 10 menit.
5. Dan siap disajikan.

COOKING TIME

15 MINUTES

DIFFICULTIES

EASY

SERVING

24 PCS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

Pizza Teflon

Bahan - Bahan

250^{gr} Keju Mozarella
100^{gr} Daging Ayam Giling
100^{gr} Bawang Bombay
100^{gr} Sosis
50^{gr} Paprika Hijau
2^{gr} Oregano
300^{gr} Kulit Tortilla
150^{gr} Tomat

Saus Pizza

150^{gr} Pure Tomat
5^{gr} Kecap Inggris
15^{gr} Bawang Putih
3^{gr} Garam
5^{gr} Lada
80^{gr} **Double Cream**

Cara Membuat

1. Pertama untuk membuat saus, tumis bawang putih hingga harum. Lalu masukkan **Double Cream** dan bahan lainnya. Masak hingga matang.
2. Lalu tuang saus di atas kulit tortilla, taburi dengan bawang bombay, paprika, sosis, tomat, keju, dan oregano.
3. Masak dengan wajan tertutup dengan api sedang selama kurang lebih 10 menit.
4. Siap disajikan selagi hangat.



COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
EASY

SERVING
6 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Tuna Sandwich



Bahan - Bahan

150 ^{gr}	Tuna kaleng
100 ^{gr}	Bawang Bombay (dadu kecil)
30 ^{gr}	Bawang Putih
60 ^{gr}	Paprika (dadu kecil)
5 ^{gr}	Garam
6 ^{gr}	Lada
80 ^{gr}	Double Cream
50 ^{gr}	Selada Iceberg
100 ^{gr}	Tomat (Iris)
300 ^{gr}	Roti Tawar Gandum
4 ^{gr}	Kaldu Ayam

Cara Membuat

1. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan paprika hingga harum.
2. Masukkan tuna kaleng aduk rata, beri bumbu seperti garam, lada, dan kaldu ayam.
3. Tiriskan hingga dingin.
4. Kocok **Double Cream** lalu campurkan ke dalam tuna yang telah dimasak.
5. Susun roti tawar, tambahkan tuna, selada dan tomat, tumpuk lagi dengan roti tawar. Bungkus dengan plastik *wrap** lalu belah menjadi 2 bagian.
6. Dan siap disajikan.

Istilah dalam resep

Plastik Wrap : Plastik yang biasa digunakan untuk membungkus makanan.

COOKING TIME
10 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
4 PORTIONS

PRODUCT
DOUBLE CREAM

Garlic Zucchini Noodle



Bahan - Bahan

600 ^{gr}	Zucchini
30 ^{gr}	Bawang Putih
4 ^{gr}	Chili Flakes
10 ^{gr}	Kecap Asin
8 ^{gr}	Saus Tiram
60 ^{gr}	Mentega
50 ^{gr}	Keju Parmesan
20 ^{gr}	Daun Bawang
20 ^{gr}	Double Cream

Cara Membuat

1. Potong zucchini hingga berbentuk seperti mi.
2. Cincang halus bawang putih tumis dengan mentega hingga harum.
3. Masukkan kecap asin, chili flakes, dan saus tiram.
4. Masukkan zucchini tumis hingga layu.
5. Masukkan **Double Cream**.
6. Sajikan dengan taburan daun bawang dan parmesan.

Istilah dalam resep

Chili Flakes : Serpihan cabai kering yang digiling kasar.



COOKING TIME

15 MINUTES

DIFFICULTIES

MEDIUM

SERVING

5 PORTION

PRODUCT

DOUBLE CREAM





Creamy Egg Bread Toast with Cheese Sauce

Favourite



Bahan - Bahan

Creamy Egg

100 ^{gr}	Telur
75 ^{gr}	Non Dairy Creamer
2 ^{gr}	Garam
5 ^{gr}	Lada Hitam
50 ^{gr}	Wortel (sudah direbus)
50 ^{gr}	Paprika Merah
50 ^{gr}	Paprika Kuning
50 ^{gr}	Jamur
25 ^{gr}	Daun Bawang Prey
100 ^{gr}	Keju Cheddar
4 ^{slice}	Roti Panggang
200 ^{gr}	Minyak Goreng

Cheese Sauce

125 ^{gr}	Cream Cheese
100 ^{gr}	Mayones
50 ^{gr}	Non Dairy Creamer
2 ^{gr}	Lada Hitam
2 ^{gr}	Garam

Cara Membuat

Creamy Egg

1. Kocok terlebih dahulu telur. Kemudian campur semua bahan, kecuali keju.
2. Panaskan minyak goreng lalu masukkan roti panggang yang sudah dibentuk.
3. Tuangkan adonan telur 2 sendok makan masak sekitar 2-3 menit dengan api sedang. Setelah itu masukkan keju cheddar secukupnya lalu tutup dengan potongan roti tadi. Kemudian roti dibalik, masak hingga matang.

Cheese Sauce

Kukus cream cheese hingga lembut, kemudian masukkan mayones, **Non Dairy Creamer**, lada hitam dan garam. Kukus hingga mengental, atau seperti custard.

COOKING TIME
7 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
2 PORTION

PRODUCT
**WHIP TOPPING CHOCOLATE &
DOUBLE CREAM**

Orange Chocolate *Mousse*



Bahan - Bahan

200^{gr} **Double Cream**
200^{gr} Cokelat batang
50^{gr} Kulit jeruk
300^{gr} **Whip Topping Chocolate**

Cara Membuat

1. Panaskan **Double Cream** dengan kulit jeruk lalu tuangkan ke coklat batang yang telah dipotong dadu kecil.
2. Kocok **Whip Topping Chocolate** hingga kaku.
3. Lalu campurkan coklat ganache aduk perlahan hingga rata.
4. Tuangkan pada mika tiramisu. Dekor sesuai dengan selera dan siap disajikan.



COOKING TIME
7 MINUTES

DIFFICULTIES
VERY EASY

SERVING
5 PCS

PRODUCT
WHIP TOPPING CHOCOLATE & BETTERCREME

Oreo Trifle



Bahan - Bahan

266 ^{gr}	Oreo
125 ^{gr}	Keju Mascarpone
10 ^{gr}	Gula Pasir
125 ^{gr}	Bettercreme
10 ^{gr}	Espresso
2 ^{gr}	Garam
125 ^{gr}	Whip Topping Chocolate

Cara Membuat

1. Haluskan oreo dengan blender.
2. Campur keju mascarpone, espresso, gula, garam, dan **Bettercreme** kocok hingga rata dan kaku.
3. Kocok **Whip Topping Chocolate** hingga kaku.
4. Susun di dalam gelas saji / wadah bergantian oreo, mascarpone, oreo, **Whip Topping Chocolate**. Ulangi hingga penuh.
5. Siap disajikan.



COOKING TIME

7 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

4 PCS

PRODUCT

DOUBLE CREAM

Sandwich Buah

Pandan



Bahan - Bahan

200 ^{gr}	Roti Tawar Pandan
100 ^{gr}	Cream Cheese
150 ^{gr}	Double Cream
50 ^{gr}	Gula Halus
100 ^{gr}	Kiwi
100 ^{gr}	Stroberi

Cara Membuat

1. Kocok cream cheese, gula halus, dan **Double Cream** hingga kaku, lalu masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Tata roti tawar pandan beri krim yang telah dikocok, tata buah buahan.
3. Lalu bungkus dengan plastik *wrap** belah menjadi dua.
4. Sajikan selagi dingin.

Istilah dalam resep

Plastik Wrap : Plastik yang biasa digunakan untuk membungkus makanan.

COOKING TIME

10 MINUTES

DIFFICULTIES

VERY EASY

SERVING

2 PCS

PRODUCT

WHIP TOPPING CHOCOLATE

Dadar Pisang *Cokelat*

Bahan - Bahan

Dadar

110^{gr} Tepung Protein Sedang
7^{gr} Bubuk Kakao
25^{gr} Gula Pasir
3^{gr} Garam
1^{gr} Esen Vanila
150^{gr} **Whip Topping Chocolate**
50^{gr} Telur
35^{gr} Mentega Cair
200^{gr} Air

Isian

1000^{gr} Pisang Kepok
100^{gr} Selai Cokelat

Cara Membuat

Dadar Pisang Cokelat

1. Campurkan **Whip Topping Chocolate** dan semua bahan kemudian aduk rata.
2. Setelah tercampur rata, kemudian disaring.
3. Adonan dadar telah siap.
4. Masak dengan api kecil di dalam wajan.

Isian

1. Setelah adonan dadar masak, masukkan selai cokelat ke dalam dadar.
2. Masukkan pisang kepok yang sudah dipanggang.
3. Kemudian gulung dadar, lalu siap dihidangkan.



COOKING TIME
15 MINUTES

DIFFICULTIES
MEDIUM

SERVING
3 PORTION

PRODUCT
DOUBLE CREAM





Bubur Manado

Favourite



Bahan - Bahan

110 ^{gr}	Beras
600 ^{gr}	Air
150 ^{gr}	Jagung Manis
100 ^{gr}	Labu Siam
5 ^{gr}	Daun Kemangi
50 ^{gr}	Daun Bayam
50 ^{gr}	Double Cream

Sambal

30 ^{gr}	Cabe
10 ^{gr}	Bawang Putih
50 ^{gr}	Tomat
1 ^{gr}	Terasi
1 ^{gr}	Garam
2 ^{gr}	Gula
3 ^{gr}	Penyedap Rasa

2 ^{gr}	Ikan Asin
-----------------	-----------

Cara Membuat

1. Rebus beras dengan air dengan api kecil.
2. Tambahkan jagung manis dan labu siam, aduk hingga mendidih sampai labu hancur.
3. Setelah bubur matang masukan daun bayam dan daun kemangi, dan tuang **Double Cream**.

Sambal

1. Rebus (cabe, bawang putih, tomat) lalu ulek dengan terasi hingga halus. setelah itu goreng dengan minyak panas hingga matang.
2. Beri bumbu garam, penyedap rasa, dan gula.

Finishing

1. Tuang bubur manado ke dalam mangkuk.
2. Sajikan dengan 1 sendok sambal dan ikan asin yang telah digoreng.

Video & Resep Tersedia di



Rich Products Indonesia
www.richs.co.id