



Quaker Apple Cinnamon

Cita rasa apel dengan paduan aroma kayu manis yang menggoda

Bahan:

- 75 gr Quaker Instant Oatmeal
- 2 sdm susu skim/krimmer bubuk
- 600 ml air panas
- 1-1 ½ sdm gula palem
- ¼ sdt kayumanis bubuk
- 1 buah apel fuji/apel merah, potong dadu kecil (dengan kulitnya)

Cara Membuat:

- Campur Quaker Instant Oatmeal dan susu skim dalam mangkuk. Tuangkan air panas, aduk rata
- Tambahkan gula palem, kayumanis, dan apel. Aduk rata
- Sajikan selagi hangat



Bubur Ayam Quaker

Bubur ayam untuk variasi menu sarapan

Bahan:

- 100 gr Quaker Oats Quick Cooking
- 50 gr daging ayam cincang
- 3 siung bawang putih (haluskan)
- 2 siung bawang merah (haluskan)
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- ½ sdt bumbu kaldu ayam
- 3 tangkai seledri (potong halus)
- 500 ml air
- Kecap asin dan lada secukupnya
- Kulit pangsit yang dipotong kecil-kecil dan digoreng

Cara Membuat:

- Bumbu Bubur:
 - Panaskan minyak dan masukkan bawang lalu aduk-aduk hingga kecoklatan
 - Masukkan daging ayam dan sedikit kecap, aduk rata hingga matang lalu sisihkan
- Bubur Quaker:
 - Masak Quaker Oats dengan air dan bumbu kaldu ayam hingga mengental
 - Masukkan bumbu bubur, minyak wijen, dan kecap secukupnya lalu aduk rata
 - Tuang hidangan ke dalam mangkuk, taburkan bawang goreng, seledri, dan kulit pangsit goreng
 - Hidangkan dalam keadaan hangat (untuk 2 mangkuk)



Quaker Scramble Oats

Orak arik telur dan oat disajikan dengan roti yang nikmat

Bahan:

- 45 gr Quaker Instant Oatmeal
- 1 butir telur + 2 putih telur
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdm minyak sayur
- 3 sdm bawang bombai cincang
- 1 buah tomat, cincang
- 2 potong tahu, potong dadu
- 1 batang daun bawang, iris tipis

Pelengkap:

- Roti gandum/roto tawar/roti prancis, potong-potong
- Lettuce/daun selada

Cara Membuat:

- Campurkan Quaker Instant Oatmeal, telur, merica, dan garam. Kocok lepas. Sisihkan
- Panaskan minyak sayur, tumis bawang bombai dan tomat sebentar. Tambahkan tahu, daun bawang, dan campuran Quaker Oat Instant
- Aduk cepat hingga adonan oats bergumpal-gumpal dan matang. Angkat
- Taruh selembur lettuce di atas sepotong roti. Tambahkan scramble oats di atasnya. Sajikan

Pangsit Goreng Quaker

Nikmati pangsit goreng Quaker dengan mie favorit anda atau sebagai kudapan sore hari.

Bahan-Bahan :

- 20 lbs kulit pangsit siap beli
- 100 gr Quaker Oats
- 50 gr ayam cincang / udang cincang
- 20 gr daun bawang cincang
- 30 gr rebung / bengkoang cincang
- ½ sdt minyak wijen
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat :

1. Campur Quaker, aya/udang cincang, bawang, rebung/bengkoang, aduk sampai rata.
2. Masukkan pada lembaran wonton/pangsit, lipat dan pelintir.
3. Kemudian kukus dalam dandang panas 15 menit hingga matang.
4. Angkat dan sajikan dengan kuah kaldu ayam yang telah diberi sedikit merica bubuk, garam, minyak, bawang putih cincang dan taburan daun bawang serta dapat juga ditambahkan pokcay yang telah direbus.



Quaker Oat Yorkshire

Bahan:

- 100 gr Quaker Oat Instant, sangrai hingga mengeluarkan aroma, lalu blender sampai halus
- 100 gr Japanese breap flour/komachi (apabila tidak ada, bisa diganti dengan tepung terigu yang memiliki kadar protein tinggi, misalnya tepung terigu merek Cakra Hijau)
- 70 gr tepung whole wheat (bisa dibeli di supermarket)
- 480 ml air
- 170 gr mentega tawar
- ¼ sdt garam
- 6 butir telur
- 4 butir kuning telur

Cara Membuat:

1. campur Quaker Oat, tepung komachi, tepung whole wheat, dan garam
2. Campur 6 butir telur dan 4 kuning telur, aduk dengan garpu
3. Panaskan air, masukkan mentega tawar hingga meleleh sempurna
4. Perlahan masukkan sedikit demi sedikit campuran tepung ke dalam campuran air dan mentega sambil diaduk terus hingga kalis dan tidak menempel di panci. Angkat dan dinginkan. Setelah itu masukkan sedikit demi sedikit telur dengan mixer kecepatan rendah, aduk hingga merata sempurna (kurang lebih 3 menit)
5. Oles cetakan muffin dengan mentega, masukkan adonan, dan panggang dalam oven pada suhu maksimum (220 derajat Celcius) selama kurang lebih 12 menit atau sampai terlihat mengembang dan berwarna kuning keemasan. Setelah itu, matikan oven, tunggu sejenak, jangan langsung dikeluarkan dari oven
6. Hidangkan
(untuk 22 buah)

Quaker Oat Muffins

Bahan Muffin:

- 250 gr tepung whole wheat
- 125 gr Quaker Oat, sangrai hingga mengeluarkan aroma
- 2 sdm gula (optional)
- 3 buah apel Fuji, potong dadu bersama kulitnya
- 2 sdm kismis
- Sejumput Garam
- 3 butir telur, kocok hingga tercampur
- 2 butir kuning telur
- 180 ml susu (bisa diganti dengan susu kedelai)
- 60 ml minyak sayur

Bahan taburan:

- 2 sdm tepung terigu
- 3 sdm gula palem (brown sugar)
- ¼ sdt bubuk kayumanis
- 2 sdm mentega dingin

Aduk semua bahan dengan menggunakan garpu sampai berbentuk butiran pasir

Cara Membuat:

1. Panaskan oven sampai 180 derajat Celcius terlebih dahulu
2. Olesi cetakan muffin dengan mentega
3. Lelehkan mentega dan masukkan potongan apel hingga harum. Angkat
4. Campur tepung, Quaker Oat, garam dan gula (bila suka)
5. Campur minyak sayur, susu, dan telur hingga rata kemudian tuang kedalam campuran tepung, aduk sampai merata. Setelah itu masukkan apel. Aduk.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan, taburi dengan bahan taburan yang sudah disiapkan
7. Panggang selama 15 menit atau hingga berwarna kecoklatan.
8. Sajikan

(untuk 22 buah)

Quaker Oat Pizza

Adonan dasar:

- 50 gr Quaker oat, sangrai hingga beraroma, haluskan dengan blender
- 125 gr Quaker Oat, sangrai hingga beraroma
- 250 gr tepung whole wheat
- 250 gr Japanes bread flour (komachi) atau bisa diganti dengan tepung terigu biasa
- 7 gr yeast/ragi roti (1 sachet)
- Sejumput gula
- 250 gr air hangat suam kuku
- 2 sdm makan extra virgin olive oil atau bisa diganti minyak sayur

Topping:

Bisa dibuat sesuai selera, misal:

- Saus bolognaise dan keju
- Jamur kancing
- Broccoli & cheese
- Cream chesse, asparagus, dan potongan daging ayam
- Apple, cinnamon, and raisins

Cara Membuat:

1. Campurkan ragi roti dengan air hangat dan gula. Diamkan selama minimal 15 menit atau hingga muncul gelembung di permukaan air
1. Campurkan ragi roti dengan air hangat dan gula. Diamkan selama minimal 15 menit atau hingga muncul gelembung di permukaan air
2. Campur semua bahan kering. Tuangkan minyak dan air campuran ragi sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan tangan. Uleni hingga kalis
3. Masukkan ke dalam wadah, diamkan adonan setidaknya 20 menit dengan ditutup kain dalam suhu ruang, sampai adonan mengembang 3 kali lipat.
4. Panaskan oven hingga 180 derajat Celcius
5. Bagi adonan sesuka Anda, pipihkan dengan ketebalan yang Anda suka, tambahkan topping sesuai selera
6. Panggang selama 12-18 menit sampai matang
7. Sajikan

Quaker Nasi Bakar

Bahan:

- 300 gr beras coklat atau beras merah
- 180 gr ikan tuna, potong kecil-kecil
- 12 buah cabe merah besar, haluskan
- 125 gr bawang merah, haluskan
- 1 kaleng kecil jagung muda, atau 180 gr jagung muda pipil
- 180 gr buncis, iris tipis
- Kecap manis secukupnya bila suka
- 250 gr Quaker Oat, sangrai hingga harum
- Daun pisang untuk membungkus atau alumunium foil

Cara Membuat:

- Masak beras hingga tanak. Angkat dan campurkan dengan Quaker Oat
- Tumis bawang merah, cabe hingga harum, masukkan tuna, aduk rata hingga tuna berubah warna dan masak
- Tumis buncis dengan jagung pipil, tambahkan kecap manis bila suka
- Siapkan daun pisang, ambil 3 sendok makan nasi yang sudah dicampur dengan Quaker Oat. Taruh ikan tuna dan tumisan sayur. Gulung daun pisang dan sematkan ujungnya dengan lidi
- Panggang sebentar (kurang lebih 5 menit). Sajikan

Note: dapat disimpan di kulkas hingga tiga hari sebelum disajikan.

Sate Quaker Oat

Bahan:

Bahan Sate:

- 500 gr daging dada ayam fillet, potong sesuai selera (sepanjang jari)
- 250 gr Quaker Oat, sangrai hingga harum
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt asam jawa
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 5 siung bawang merah, cincang halus
- 250 gr jamur kancing, cincang halus
- 1 sdm minyak sayur/goreng

Bumbu Saus Kacang:

- 75gr Quaker Oat Instant, sangrai
- 50gr kacang tanah, sangrai
- 200-250 ml air matang
- ½ sdm kecap manis
- 1 buah jeruk limau, peras airnya
- 5 buah cabai merah
- 2 siung bawang putih
- 1 cm kencur
- ½ sdt terasi matang
- 1 sdm gula merah
- 2 lembar daun jeruk
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

Sate:

1. Rendam daging ayam dalam kecap manis, asam jawa, dan bawang putih. Diamkan selama minimal 20 menit
2. Tumis bawang merah dengan jamur hingga matang. Angkat. Campurkan dengan Quaker Oat. Aduk rata.
3. Belah dengan daging ayam secara memanjang (jangan sampai putus) isi dengan tumis jamur dan Quaker Oat
4. Tusuk dengan tusukan sate. Panggang hingga matang (kurang lebih 1 menit per sate). Angkat
5. Sajikan dengan bumbu kacang

Saus Kacang:

1. Masukkan Quaker Oat sangrai bersama kacang tanah sangrai dan semua bahan bumbu kedalam blender
2. Tambahkan air matang, kecap manis, dan air jeruk limau. Proses hingga bumbu halus. Jika terlalu kental, tambahkan sedikit air matang