



DAPUR CHEF

Kimball®

**Terokai resipi-resipi senang, sedap, dan berbaloi  
dengan menggunakan Kimball Sos Cili, Sos Berperisa Tiram dan Ayam-Nara!**



## Pilih resipi anda:



# Nasi Arab Kimball Al-Mubarak

by Nor Akmal Wahida Ibrahim



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Untuk Nasi:

- 3 cawan beras basmathi (rendam 30 minit, toskan)
- 4 cawan air / stok ayam
- 2 sudu besar minyak sapi
- 1 biji bawang besar (hiris)
- 3 ulas bawang putih (cincang)
- 1 inci halia (cincang)
- 1 batang kayu manis, 3 bunga lawang, 3 pelaga, 2 bunga cengkikh
- 1 sudu besar rempah nasi Arab
- 1 sudu besar Kimball Sos Tiram

### Untuk Ayam:

- 1 tin Ayam Nara Kimball (daging ayam yang dah siap masak, juicy & berempah!)
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 2 sudu besar Kimball Sos Tiram
- 1 sudu kecil serbuk jintan manis
- 1 sudu kecil serbuk jintan putih
- 1 sudu kecil serbuk ketumbar
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu besar minyak masak

## Cara Penyediaan:

### 1. Masak Nasi Arab:

- Panaskan minyak sapi, tumis bawang besar, bawang putih, dan halia hingga naik bau.
- Masukkan kayu manis, bunga lawang, pelaga & cengkikh. Tumis sebentar.
- Masukkan rempah nasi Arab dan Kimball Sos Tiram. Gaul sebatи.
- Masukkan beras basmathi yang telah ditoskan dan gaul rata.
- Tuangkan air / stok ayam, biarkan mendidih, kemudian kecilkan api dan masak hingga nasi tanak.

### 2. Sediakan Ayam Nara Kimball:

- Panaskan sedikit minyak dalam kuali.
- Masukkan Ayam Nara Kimball (tak perlu rebus atau goreng lagi sebab dah siap masak!).

- Tambahkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tiram, dan semua rempah.
- Masak sekejap hingga sebatи dan sedikit pekat.

### 3. Hidang & Nikmati!

- Hidangkan nasi Arab bersama Ayam Nara Kimball yang dah dimasak.
- Boleh tambah acar timun dan sos cili untuk lebih sedap!

# Ayam-Nara Kilat Berapi Kimball

by Jkshalini Jayakumar



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Untuk Perapan Ayam:

- 2 ketul peha ayam
- 2 sudu besar Sos Ayam-Nara Kimball
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 1½ sudu besar Sos Cili Kimball
- 2 sudu besar minyak zaitun
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil serbuk paprika
- 1 sudu kecil serbuk bawang putih
- 1 sudu kecil garam
- 2 biji cili padi, dihiris halus

### Sayur-sayuran:

- 1 biji kentang, dipotong saiz sederhana
- 1 biji bawang Holland, dipotong saiz sederhana
- 1 biji lada benggala merah, dipotong saiz sederhana

### Lain-lain:

- Sedikit jus lemon (untuk diperah sebelum makan)

## Cara Penyediaan:

### 1. Perap Ayam

- Dalam satu bekas, gaul peha ayam dengan semua bahan perapan — termasuk ketiga-tiga jenis sos Kimball, minyak zaitun, serbuk lada hitam, paprika, serbuk bawang putih, garam, dan cili padi hiris. Gaul rata sampai ayam bersalut elok.
- Biarkan perap sekurang-kurangnya 30 minit, atau lagi lama kalau nak rasa lebih umphh!
- Sediakan Sayur
- Potong kentang, bawang Holland, dan lada benggala merah dalam saiz sederhana. Ketepikan.

### 2. Susun & Sapu

- Susun ayam atas dulang pembakar bersama sayur yang dah dipotong.
- Sapu lebihan perapan pada semua bahagian ayam dan sayur supaya rasa padu ke setiap sudut.

### 3. Bakar

- Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.
- Bakar ayam dan sayur selama 40-50 minit, atau sampai ayam garing keemasan dan sayur nampak caramelized menggoda.
- Sentuhan Akhir
- Sebelum hidang, perah sedikit jus lemon atas ayam dan sayur untuk kesegaran yang tak terkata.

# Popia Ayam-Nara Lip Lap Lip Lap Raya

by Irla Hir



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 1 tin Sos Pasta Ayam-Nara Kimball
- 1 sudu besar sos cili Kimball
- 1/2 sudu besar Sos tiram
- 1 biji bawang besar (potong dadu)
- 3 biji bawang putih (cincang halus)
- 200g daging cincang
- 1/2 biji lobak merah (potong dadu)
- 4 biji cendawan butang (potong ikut suka)
- 3 biji sosej (potong Bulat)
- 1 tin ayam Nara
- 2 keping keju
- 1 sudu makan serbuk lada
- kulit popia
- 2 sudu besar tepung gandum, campur dengan sedikit air (jadi gam untuk kulit popia)
- Minyak makan secukupnya
- Air jika perlu

## Cara Penyediaan:

- Panaskan 2 sudu besar minyak makan, tumis bawang besar dan bawang putih sehingga wangi.
- Masukan daging, lobak merah dan cendawan butang, campurkan sehingga separuh masak.
- Masukkan 1 tin Sos Pasta Ayam-Nara Kimball dan gaul semua bahan sehingga masak.
- Masukkan serbuk lada, Sos Cili Kimball, sos tiram Kimball & 2 keping keju. Gaul semua bahan sehingga sebati.
- Biarkan inti sejuk, sebelum menggulung popia.
- Masukkan 1 sudu besar inti ke dalam kulit popia. Gulung dengan kemas dan gamkan hujung kulit popia dengan tepung gandum yang di campur air.
- Panaskan minyak masak dan goreng sehingga kuning.
- Sedia di hidangkan

# Ayam Bakar Uda + Spaghetti Carbonara Dara

by Najihah Batrisyia Zi



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 2 ketul ayam whole leg
- 8 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 2 sudu besar sos tomato
- 2 sudu besar sos cili Kimball
- 2 sudu besar sos tiram Kimball
- 2 sudu besar madu
- Sedikit garam
- 1 sudu besar lada hitam (tumbuk)
- 1 1/2 sudu besar serbuk paprika
- 1 1/2 sudu besar minyak zaitun
- 2 biji ubi kentang (dipotong 4)
- 1 biji lobak merah (dipotong besar)
- 1 tin Sos Carbonara Ayam-Nara
- 1 paket Spaghetti Kimball

## Cara Penyediaan:

- Tumbuk bawang putih dan halia sehingga lumat.
- Gabungkan ayam, bawang putih, halia, sos tomato, sos cili, sos tiram, madu, lada hitam, garam, serbuk paprika, dan minyak zaitun dalam satu mangkuk. Gaul rata sehingga ayam terlapisi dengan bahan perapan.
- Sediakan satu dulang dan lapiukkan dengan foil aluminium. Letakkan ayam di atas dulang.
- Masukkan ubi kentang dan lobak ke dalam bahan perapan tadi, kemudian gaul rata dan susun bersama ayam di dalam dulang.
- Bakar ayam selama 45 minit pada suhu 200° celsius.
- Rebus 1 paket spaghetti sehingga masak.
- Panaskan Sos Kimball Carbonara Ayam-Nara dan gabungkan dengan spaghetti. Hidangkan dengan Ayam Bakar Uda tadi .

# Creamy Cheesy Kimball Chicken Puffs

by Lilian Lim



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 150g dada atau peha ayam, dipotong halus
- $\frac{1}{2}$  biji bawang besar, dicincang
- 1 sudu kecil bawang putih, dicincang halus
- $\frac{1}{4}$  cawan lada bengala pelbagai warna, dipotong dadu
- $\frac{1}{4}$  cawan cendawan butang, dicincang
- 2 sudu besar Sos Ayam Nara Kimball
- 1 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil serbuk lada hitam
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil serbuk paprika salai
- 1 sudu kecil mentega
- $\frac{1}{2}$  cawan keju mozzarella atau cheddar, diparut
- 1 keping pastri puff (puff pastry), dinyahbeku
- 1 biji telur, dipukul (untuk sapuan telur)
- 1 sudu besar bijan

## Cara Penyediaan:

- Panaskan mentega dalam kuali atas api sederhana.
- Tumis bawang dan bawang putih hingga wangi.
- Masukkan ayam, masak hingga perang sedikit.
- Tambah lada bengala dan cendawan, masak lagi 2 minit.
- Masukkan sos Ayam Nara Kimball, sos cili, dan sos tiram. Gaul sebatik.
- Perasakan dengan lada hitam dan paprika. Masak 1 minit hingga sos sedikit pekat.
- Tutup api dan biarkan inti suam seketika.
- Gaul keju parut ke dalam inti sementara masih hangat supaya keju cair sedikit.
- Panaskan ketuhar pada suhu 200°C.
- Gelek pastri puff dan potong kepada 6–8 keping segi empat.
- Letak 1–2 sudu besar inti di tengah setiap keping.
- Lipat jadi segitiga atau segi empat, tekan tepi dengan garpu untuk lekatkan.
- Sapu permukaan dengan telur dan tabur bijan.
- Bakar selama 15–18 minit hingga perang keemasan dan rangup.
- Sejukkan sedikit sebelum dihidang.
- Nak Lagi Berkeju? Masukkan sekeping keju jenis mudah cair (contohnya mozzarella) ke dalam setiap puff sebelum dilipat untuk letupan keju meleleh!

# Donut keju Ayam Pedas Kimbball Kimball Malaysia

by Bemy Nana



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Doh Donut:

- 2 cawan tepung gandum
- 1 sudu besar susu tepung
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu besar gula
- 1 sudu kecil yis segera
- 3/4 cawan air suam
- 1 sudu besar mentega

### Inti Ayam:

- 200g Ayam-Nara (cincang halus)
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 1 sudu besar Kimball Sos Tiram
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1/2 cawan keju cheddar (parut)
- 1 sudu kecil bawang putih cincang
- 1 sudu kecil mentega
- Salutan:
- 1 biji telur (dipukul)
- Serbuk roti secukupnya

## Cara Penyediaan:

### 1. Sediakan Doh Donut

- Campurkan tepung, susu tepung, garam, gula dan yis dalam mangkuk.
- Masukkan air suam sedikit demi sedikit, uli hingga jadi doh.
- Tambahkan mentega, uli hingga doh elastik. Rehatkan 1 jam hingga kembang.

### 2. Masak Inti Ayam:

- Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga wangi.
- Masukkan Ayam-Nara, Kimball Sos Cili & Sos Tiram. Gaul rata hingga ayam masak.
- Masukkan lada hitam dan keju, kacau hingga keju cair. Sejukkan.

### 3. Bentuk Donut Berinti

- Ambil doh, leperkan sedikit, letakkan inti ayam & bulatkan semula.
- Celup dalam telur, golek dalam serbuk roti.

### 4. Goreng & Hidangkan

- Panaskan minyak, goreng hingga keemasan.
- Sedia dinikmati – rangup di luar, leleh berperisa ayam pedas di dalam

# Satay Pasta ketipak ketipuk sayang!

by Cik Siti Noraini Alisa



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 1 pek pasta Kimball, dimasak mengikut arahan pada bungkusan
- 250g tomato ceri merah
- 4 batang sosej, dipotong bulat bersaiz  $\frac{1}{2}$  inci dan digoreng
- 8 keping keju cheddar parut, dipotong halus
- Pencucuk satay
- Daun basil, dicincang untuk hiasan

## Cara Penyediaan:

- Campurkan semua bahan untuk sos satay dan ketepikan.
- Ambil sebatang pencucuk dan cucuk pasta Kimball, diikuti dengan sosej, tomato ceri, penne, sosej dan tomato ceri lagi.
- Ulang langkah yang sama untuk pencucuk-pencucuk yang lain sehingga semua bahan habis digunakan.

### Untuk sos satay:

- 2 sudu besar sos Ayam-Nara
- 3 sudu besar sos Cili Kimball
- 1 sudu besar sos Perisa Tiram Kimball
- $\frac{1}{4}$  sudu teh serbuk lada hitam kasar
- $\frac{1}{4}$  sudu teh campuran halba

### Lain-lain:

- Sedikit jus lemon (untuk diperah sebelum makan)
- Susun satay di atas dulang pembakar, sapukan sos satay di atasnya dan taburkan keju cheddar.
- Bakar dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 160°C selama 1-2 minit atau sehingga keju cair.
- Keluarkan dan hiaskan dengan daun basil

# Ayam Dendang Raya Kimball

by noor\_rashedah



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-bahan:

- 1 ekor ayam dipotong kecil (Ayam-Nara)
- 4 sudu besar Kimball Sos Cili (penyeri rasa)
- 3 sudu besar Kimball Sos Tiram (pengikat selera)
- 1 biji bawang besar (dihiris)
- 3 ulas bawang putih (ditumbuk)
- 1 inci halia (dihiris halus)
- 2 batang serai (diketuk)
- 1 helai daun kunyit (dicarik)
- 1 cawan santan pekat
- Garam, gula dan sedikit serbuk lada hitam secukup rasa

## Cara Penyediaan:

- Tumis bawang besar, bawang putih, halia dan serai hingga harum semerbak
- Masukkan Kimball Sos Cili dan Kimball Sos Tiram, kacau hingga naik minyak
- Tambahkan ayam Ayam-Nara dan gaul mesra dengan rencah cinta Kimball
- Tuang santan perlahan-lahan sambil kacau penuh kasih sayang
- Masukkan daun kunyit, garam, gula dan lada hitam. Didihkan hingga kuah pekat menyatu
- Hidangkan panas-panas bersama ketupat atau nasi minyak – pasti meriah suasana Raya

# Ayam Tumis 3 Beradik

by hello\_sunshinesd



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 300g ayam (potong kecil)
- 1 sudu besar Kimball Sos Cili
- 2 sudu besar Kimball Sos Tiram
- 1 sudu besar Sos Pasta Carbonara Ayam-Nara
- 1 biji bawang besar (hiris)
- 3 ulas bawang putih (cincang)
- 1 batang lobak merah (hiris nipis)
- 1 cawan sayur campur (seperti brokoli, kacang panjang, atau jagung manis)
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil gula
- 2 sudu besar minyak untuk menumis
- 1/2 cawan air

## Cara Penyediaan:

- Panaskan minyak dalam kuali dan tumis bawang besar serta bawang putih hingga wangi.
- Masukkan ayam yang telah dipotong kecil dan goreng sehingga ayam masak dan sedikit perang.
- Masukkan lobak merah dan sayur campur, tumis selama 2-3 minit sehingga sayur sedikit lembut.
- Tambahkan sos cili Kimball, sos tiram Kimball, sos carbonara Ayam-Nara, serbuk lada hitam, dan gula, kemudian gaul rata.
- Masukkan sedikit air jika mahu kuah yang lebih cair.

# Ayam Masak Kicap Pedas Manis sensasi Kimball

by Najihah Batrisyia Zi



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-bahan:

- 500g ayam (potong kecil)
- 3 sudu besar sos cili Kimball
- 2 sudu besar sos tiram Kimball
- 2 sudu besar sos ayam Nara Kimball
- 3 ulas bawang putih (cincang)
- 1 biji bawang besar (hiris)
- 1 sudu besar kicap manis
- 1 sudu besar gula perang
- Minyak untuk menumis

## Cara Penyediaan:

- Goreng ayam separuh masak, kemudian ketepikan.
- Tumis bawang putih dan bawang besar hingga naik bau.
- Masukkan semua sos dan kicap manis, gaul rata.
- Tambahkan ayam, kacau hingga sebatas dan masak hingga ayam empuk.
- Taburkan daun bawang jika suka dan hidangkan semasa panas.

# Udang Berkrim Senandung Lebaran

by amnibatrisyia



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 500g udang (dibuang kulit dan dibersihkan)
- 1 sudu besar sos cili Kimball
- 2 sudu besar sos tiram Kimball
- 3 sudu besar sos carbonara Ayam-Nara
- 1 biji bawang besar (diiris nipis)
- 3 ulas bawang putih (dicincang halus)
- 1 batang cili merah (dipotong serong)
- 1/2 cawan krim masakan (atau susu segar)
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil gula
- 2 sudu besar minyak untuk menumis
- 1/2 cawan air
- Daun ketumbar (untuk hiasan, barulah lawa)

## Cara Penyediaan:

- Tumis bawang dengan memanaskan minyak dalam kuali, kemudian tumis bawang besar dan bawang putih hingga wangi dan sedikit keemasan.
- Masukkan udang yang telah dibersihkan dan masak sehingga udang berubah warna menjadi merah jambu dan sedikit garing di luar.
- Tambahkan sos cili, sos tiram, sos carbonara Ayam-Nara Kimball, serbuk lada hitam, dan gula, kemudian gaul rata sehingga udang terbalut dengan sos yang pekat.
- Tuangkan krim masakan ke dalam kuali dan kacau rata. Biarkan ia mendidih sedikit supaya sos menjadi lebih pekat dan berkrim.
- Jika sos terlalu pekat, tambahkan sedikit air untuk menyesuaikan ketebalan sos.
- Masukkan cili merah yang dipotong serong dan kacau sebatи. Biarkan masakan mendidih selama 2-3 minit lagi.
- Angkat dari api dan hidangkan. Taburkan daun ketumbar sebagai hiasan jika suka.

# Ayam Cinta Tiga Sekawan

by dachem2016



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 1 tin Sos pasta Nara-Ayam Kimball
- 1 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1/2 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 2 keping dada ayam (rendam sebentar dengan garam)
- 3-5 sudu besar serbuk serbaguna
- Minyak masak secukupnya (untuk mengoreng)
- 3 biji bawang putih (cincang halus)
- 1 sudu besar mentega
- Air jika perlu

## Cara Penyediaan:

- Gaul ayam dengan serbuk serbaguna. Gorengkan sampai ayam masak. Angkat ayam dan ketepikan.
- Dalam kuali lain, masukkan butter.
- Tumiskan bawang putih hingga naik bau.
- Masukkan sos pasta Ayam-Nara Kimball, sos cili dan sos tiram. Masukkan sedikit air. Masak sampai kuah sedikit pekat.
- Kemudian, masukkan ayam yang digoreng tadi.
- Gaul semua bahan sehingga sebatи.
- Sedia untuk dihidangkan. @kimballmy

# Ayam Masak Nara

by azlanmanshor



## Bahan-Bahan

- Ayam
- Kimball sos cili
- Kimball sos tiram
- Kimball ayam-nara
- Garam
- Gula
- Bawang putih
- Bawang merah
- Cili
- Serai
- Air
- Santan

## Cara Penyediaan:

- Perap ayam dengan sos tiram selama 15 minit.
- Goreng ayam sehingga masak dan ketepikan.
- Blender bawang putih, bawang merah, cili, dan serai.
- Panaskan minyak dan masak bahan blender sehingga naik minyak.
- Masukkan sedikit santan dan air, Kimball sos cili dan Kimball ayam-nara, garam dan gula.
- Kacau sehingga sedikit kering dan masukkan ayam yang digoreng tadi.
- Masak sehingga masak dan sedia dinikmati.

\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

# Pencucuk Ayam Pedas dengan Sos Celup Manis dan Masin

by pawitraramu



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Perapan Ayam:

- 2 ketul dada ayam tanpa tulang, dipotong kiub kecil
- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 1 sudu besar Sos Ayam Nara Kimball
- 1 sudu besar madu atau gula perang (untuk rasa manis)
- 2 ulas bawang putih, dicincang halus
- 1 sudu kecil halia, diparut
- 1 sudu besar kicap
- 1 sudu besar jus limau nipis
- 1 sudu besar minyak sayuran
- Garam dan lada hitam secukup rasa
- 1 sudu besar lada hitam (tumbuk)
- 1 1/2 sudu besar serbuk paprika
- 1 1/2 sudu besar minyak zaitun
- 2 biji ubi kentang (dipotong 4)
- 1 biji lobak merah (dipotong besar)
- 1 tin Sos Carbonara Ayam-Nara
- 1 paket Spaghetti Kimball

### Cara Penyediaan

- Perap ayam dengan menggaulkan Sos Cili Kimball, Sos Tiram Kimball, Sos Ayam-Nara, madu atau gula perang, bawang putih, halia, kicap, jus limau, minyak sayuran, garam dan lada hitam. Perap selama 30 minit hingga 2 jam.
- Campurkan semua bahan untuk sos celup dalam mangkuk – Sos Cili Kimball, Sos Tiram Kimball, Sos Ayam Nara, cuka beras atau jus limau, madu atau gula, minyak bijan dan air. Kacau

### Sos Celup:

- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 1 sudu besar Sos Ayam Nara Kimball
- 1 sudu besar cuka beras atau jus limau nipis
- 1 sudu kecil madu atau gula
- ½ sudu kecil minyak bijan
- 1 sudu besar air
- Daun ketumbar segar, dicincang (untuk hiasan)

### Untuk Sate:

- 8–10 batang lidi kayu (rendam dalam air selama 30 minit supaya tak hangus)
- 1 biji lada benggala merah, dipotong kiub besar
- 1 biji bawang besar, dipotong kiub besar
- 1 biji zucchini, dihiris bulat tebal
- 1 sudu besar minyak sayuran (untuk memanggang)

rata dan hiaskan dengan daun ketumbar.

- Cucuk ayam perap berselang-seli dengan lada benggala, bawang dan zucchini atas lidi. Sapu sedikit minyak, kemudian panggang atas grill, grill pan atau ketuhar hingga ayam masak dan sedikit hangus di tepi.
- Rehatkan sate seketika sebelum dihidangkan bersama sos celup di tepi.

# Spag-Ayam-Nara Kejutan Raya

by absiey



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 1 pack Kimball Ayam-nara – protein wajib untuk tenaga layan tetamu
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili – pedas menyengat sampai sedara tanya resipi
- 1 sudu besar Kimball Sos Tiram – rasa umami yang buatkan jiran sebelah jealous
- 200g spaghetti – import khas dari ‘Italy Kampung’ aka kedai runcit depan rumah, Kimball spaghetti semestinya
- 2 ulas bawang putih – dihiris dengan penuh kasih sayang
- 1 biji bawang besar – potong sambil kenang kisah lama
- 1 cili merah – untuk kehangatan perbualan
- 1 cili hijau – supaya tak over sangat
- 1 sudu teh gula – seimbangkan hidup
- Secubit garam dan lada hitam – ikut level ‘masin’ drama raya
- 1 sudu besar minyak masak dari ladang Felda – minyak power, confirm wangи

## Cara Penyediaan

- Rebus spaghetti dalam air biasa hingga lembut, toskan dan ketepikan.
- Panaskan minyak dalam kuali, tumis bawang putih dan bawang besar hingga wangi.
- Masukkan Kimball Ayam-nara dan goreng sehingga ayam masak sepenuhnya.
- Tambahkan Kimball Sos Cili dan Kimball Sos Tiram, kemudian kacau hingga sebatи.
- Masukkan cili merah dan hijau, bersama gula, garam dan lada hitam mengikut cita rasa.
- Akhir sekali, masukkan spaghetti dan gaul rata hingga semua bahan bersatu mesra.

# Nasi Kimball Ayam Nara Special

by nurulawhite



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Kimball sos cili
- Kimball sos tiram
- Kimball ayam-nara
- Beras
- 2 helai daun pandan
- Bunga lawang
- Kayu manis
- 3 ulas bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- Garam
- Gula
- Minyak
- Ayam
- Air

## Cara Penyediaan

- Panaskan minyak dan tumis bunga lawang, kayu manis, bawang merah yang ditumbuk sehingga naik bau.
- Masukkan beras dan kacau sebatи.
- Masukkan beras yang dimasak tadi ke dalam periuk nasi, tambah air, garam, gula, daun pandan, sos cili, ayam-nara, sos tiram dan ayam.
- Masak sehingga masak.

# **Resepi Ayam Percik Cheesy Ala Nara Kimball**

**by nrrrlnsha**



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## **Bahan-Bahan**

### **Untuk Ayam**

- 1 ekor ayam (potong 4-6 bahagian)
- 2 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 1 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Ayam-Nara Cheesy Kimball
- 3 ulas bawang putih (tumbuk halus)
- 1 inci halia (tumbuk halus)
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 100ml santan
- 1 sudu besar minyak masak

### **Untuk kuah percik**

- 3 biji bawang merah (kisar)
- 2 ulas bawang putih (kisar)
- 1 inci halia (kisar)
- 1 batang serai (dititik)
- 200ml santan
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 2 sudu besar Sos Ayam-Nara Cheesy Kimball
- 1 sudu besar gula merah
- Garam secukup rasa
- Sedikit air

## **Cara Penyediaan:**

- Perap ayam: Gaulkan ayam dengan bawang putih, halia, serbuk kunyit, Sos Tiram Kimball, Sos Cili Kimball, Sos Ayam-Nara Cheesy Kimball, garam dan lada hitam. Perap sekurang-kurangnya 1 jam (lagi lama lagi sedap).
- Panggang ayam: Panaskan minyak dan panggang ayam dalam kuali hingga separuh masak. Boleh juga bakar atas arang untuk rasa autentik.
- Sediakan kuah percik: Tumis bahan kisar dan serai hingga wangi. Masukkan santan, Sos Tiram Kimball, Sos Cili Kimball, dan Sos Ayam-Nara Cheesy Kimball. Masukkan gula merah, garam, dan sedikit air. Masak hingga kuah pekat dan berkrim.
- Gaul ayam dengan kuah: Masukkan ayam ke dalam kuah percik, biarkan mereneh seketika supaya kuah meresap ke dalam ayam.
- Sedia untuk dihidangkan! Hidang panas-panas dengan nasi impit, ketupat atau nasi putih.

# Ayam Tiga Rasa Kimball Meletop Raya

by ridhwan\_ghazali.my



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-bahan

- 2 ketul peha ayam
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 1 sudu besar Kimball Sos Tiram
- 2 sudu besar Kimball Ayam-Nara (dijadikan perapan)
- 1 biji bawang besar (dihiris)
- 2 ulas bawang putih (dicincang)
- 1 inci halia (dihiris halus)
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 biji cili merah (dihiris)
- 1 biji cili hijau (dihiris)
- 1 sudu besar madu
- $\frac{1}{2}$  cawan air

## Cara Penyediaan

- Perap ayam dengan Kimball Ayam-Nara, serbuk kunyit, dan sedikit garam selama 30 minit.
- Panaskan minyak dan goreng ayam hingga keemasan. Ketepikan.
- Dalam kuali lain, tumis bawang putih, halia, dan bawang besar hingga wangi.
- Masukkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tiram, madu, dan sedikit air. Kacau hingga pekat.
- Masukkan ayam yang telah digoreng tadi, gaul rata dengan sos.
- Akhir sekali, masukkan cili merah dan hijau sebagai hiasan.
- Sedia untuk dihidang dengan nasi panas!

# Sayur Campoq Ber-Nara Raya Kimball

by hazwan\_lewan



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 1 cawan kacang panjang, dipotong
- 1/2 cawan wortel, dipotong batang
- 1 cawan brokoli
- 1/2 cawan jagung manis
- 2 sudu besar Sos Kimball Tiram

- 1 sudu besar Sos Kimball Cili
- Kimball Ayam Nara
- 1/2 cawan air
- 1 sudu teh minyak bijan (optional)
- Garam dan gula secukup rasa

## Cara Penyediaan

- Rebus kacang panjang, wortel, brokoli, dan jagung dalam air mendidih selama 2-3 minit hingga separuh masak, kemudian toskan.
- Panaskan sedikit minyak dalam kuali, masukkan Sos Kimball Tiram, Sos Kimball Cili, Kimball Ayam Nara, dan air. Kacau rata.
- Masukkan sayur-sayuran yang telah direbus, kacau rata.

- Masak selama 2-3 minit hingga sayur-sayuran empuk dan kuah pekat sedikit.
- Sesuaikan rasa dengan garam dan gula, dan jika suka, tambahkan sedikit minyak bijan untuk aroma.
- Hidangkan sebagai lauk bersama nasi.

# Ayam Kimball Takbir Bergema Viral

by izxfar



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-bahan

- 2 ketul paha ayam
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 1 sudu besar Kimball Sos Tiram
- 1 tin Ayam-Nara Kimball
- 2 ulas bawang putih
- 1 biji bawang besar
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 batang serai
- 200ml santan
- Minyak masak secukupnya
- Garam dan gula secukup rasa

## Cara Penyediaan

- Perap ayam dengan kunyit, lada hitam, dan garam. Kalau rajin, biar sejam. Kalau malas, lima minit pun cukup.
- Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang besar, dan serai sampai jiran sebelah pun terbau.
- Masukkan ayam, goreng sampai nampak 'glow-up'.
- Campakkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tiram, dan Ayam-Nara Kimball dalam kuali. Kacau macam tengah bersilat.
- Tambah santan, biar mendidih dengan kasih sayang.
- Rasa kuah, kalau sedap, teruskan. Kalau tak, pretend je sedap.
- Hidang dengan nasi panas. Tunggu reaksi orang – kalau pinggan licin, tahniah!

# Cuppy Comel Pembuka Selera

by amnibatrisyia



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan Untuk cawan keropok

- 200ml jus pandan
- 200ml jus buah naga
- 20 keping kertas nasi (rice paper)
- 600ml minyak sawit untuk menggoreng
- Serbuk rumpai laut halus
- Serbuk paprika halus

## Untuk Sos Berinti:

- 100g Pes Tomato Kimball
- 1 biji bawang besar
- ½ batang saderi
- ½ batang lobak merah

- 1 sudu besar mentega
- 300g Sos Ayam-Nara Kimball
- 4 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- Garam, secukup rasa
- Gula, secukup rasa
- Lada hitam, secukup rasa
- 200g ayam cincang
- 2 biji telur
- Campuran herba Itali, secukup rasa

## Cara Penyediaan:

- Tumis bawang dengan memanaskan minyak dalam kuali, kemudian tumis bawang besar dan bawang putih hingga wangi dan sedikit keemasan.
- Masukkan udang yang telah dibersihkan dan masak sehingga udang berubah warna menjadi merah jambu dan sedikit garing di luar.
- Tambahkan sos cili, sos tiram, sos carbonara Ayam-Nara Kimball, serbuk lada hitam, dan gula, kemudian gaul rata sehingga udang terbalut dengan sos yang pekat.
- Tuangkan krim masakan ke dalam kuali dan kacau rata. Biarkan ia mendidih sedikit supaya sos menjadi lebih pekat dan berkrim.
- Jika sos terlalu pekat, tambahkan sedikit air untuk menyesuaikan ketebalan sos.
- Masukkan cili merah yang dipotong serong dan kacau sebatи. Biarkan masakan mendidih selama 2-3 minit lagi.
- Angkat dari api dan hidangkan. Taburkan daun ketumbar sebagai hiasan jika suka.

# Sate Ayam Nara Berkrim Kimbball Aidilfitri

by rozainaothman



## Bahan-Bahan

- 1 mangkuk isi ayam dipotong dadu
- Bahan kisar
- 1 bawang besar
- 3 biji bawang putih
- 1 inci halia
- 2 batang serai
- 1 inci halia
- 1/2 sudu kecil jintan manis
- 1/2 sudu kecil jintan putih
- 1/2 tin sos pasta ayam nara Kimball
- 2 sudu besar sos tiram Kimball
- 2 sudu besar sos cili Kimball
- 2 sudu besar madu
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil gula
- 1 sudu besar minyak masak
- Lidi sate

## Cara Penyediaan:

- Kisar kesemua bahan tadi dan ketepikan.
- Dalam satu bekas, masukkan isi ayam bersama bahan kisar, sos pasta carbonara Ayam Nara Kimball, sos tiram Kimball, sos cili Kimball, gula, garam dan minyak masak. Gaul sebatи.
- Perap selama 45 minit hingga 1 jam.
- Setelah itu, cucuk ayam dengan lidi dan bakar hingga ayam masak.
- Cadangan: \*Sate Ayam Berkrim Kimball Aidilfitri\* enak dimakan bersama kuah kacang, nasi impit, timun dan bawang. Meriahkan hidangan Raya dengan menggunakan sos pasta Ayam Nara Kimball.

\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

# Spicy Kimball Fusion Lava Pouch

by Seet Wc



## Bahan-Bahan

- 200g ayam cincang
- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Tiram Kimball
- 1 sudu besar Sos Ayam Nara Kimball
- $\frac{1}{2}$  cawan keledek lenyek
- 1 sudu besar bawang putih dicincang halus
- 1 sudu besar bawang besar dicincang halus
- 1 sudu kecil minyak bijan
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil lada hitam
- 12 keping kulit dumpling
- 1 biji telur dipukul untuk lekatkan
- Minyak untuk menggoreng

## Cara Penyediaan:

- sediakan inti – dalam mangkuk, gaul ayam cincang bersama keledek lenyek, sos cili kimball, sos tiram kimball, sos ayam nara kimball, bawang putih, bawang besar, minyak bijan, dan lada hitam. perap selama 10 minit
- bungkus jadi pau – letak satu sudu kecil inti di tengah kulit dumpling, sapu tepi dengan telur, dan lipat jadi bentuk pau kecil
- goreng hingga rangup – panaskan minyak dalam kuali dan goreng pau sehingga keemasan dan rangup
- hidang dengan gaya – siram sedikit sos cili kimball yang dicampur jus limau nipis di atas pau sebagai penambah rasa. hidang panas-panas

\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

# Raya Zucchini Rolls with Shredded Ayam-Nara Surprise

by Ni Ta



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Untuk Inti:

- 50g spaghetti Kimball Angel Hair dimasak ikut arahan pada pek dan ketepikan
- 100g ayam direbus dan dicarik halus
- 1 sudu kecil Sos Tiram Kimball
- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 6–8 sudu besar penuh Sos Ayam-Nara Kimball
- 1 biji bawang besar dicincang
- 1 sudu kecil herba kering
- Daun parsli dicincang
- Garam dan lada hitam secukup rasa

### Cara Penyediaan:

- Panaskan sedikit minyak, tumis bawang hingga wangi.
- Masukkan Sos Ayam-Nara Kimball, herba kering dan sedikit air. Didihkan.
- Tambah Sos Tiram Kimball dan Sos Cili Kimball.
- Gaul masuk spaghetti yang telah dimasak, ayam carik, garam, dan lada.
- Masak hingga kuah pekat, masukkan daun parsli, dan biarkan sejuk.
- Isikan inti ke dalam gulungan zucchini.
- Kupas dan hiris zucchini secara nipis bulat.

### Untuk Gulungan Zucchini

- 1 biji zucchini besar
- Segenggam besar keju mozzarella parut
- Garam dan lada hitam secukupnya
- Sedikit minyak zaitun
- Cara penyediaan gulungan:
- Kupas dan hiris zucchini secara nipis bulat

- Susun hiris secara bertindih dalam bentuk segi empat atas kertas pembakar.
- Renjiskan minyak zaitun, tabur keju, garam dan lada di atasnya.
- Bakar dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 minit.
- Biarkan sejuk supaya ia mengeras.
- Letakkan bahagian keju di atas, isi dengan inti ayam-nara dan spaghetti, dan gulung.

# Bebola Ayam Nara Pedas Rambu Ramba

by absiey



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Bahan bebola

- 500 g isi ayam
- 10-15 biji cili padi
- 5 sdb Kimball sos pasta ayam-nara
- 1 sdb Kimball sos tiram
- 1-2 sdb tepung jagung
- Kulit popia (digunting halus)

### Bahan sos

- 10 sdb Kimball sos cili
- 1 sdb Kimball sos tiram
- 7 cili padi (dihiris halus)
- Daun ketumbar (dihiris halus)
- Sedikit air panas

## Cara Penyediaan:

- Kisar semua bahan bebola ayam hingga sebatи.
- Bentukkan adunan bebola, tambahkan sedikit tepung jagung jika cair.
- Golekkan bebola di atas kulit popia.
- Goreng bebola sehingga masak dan keemasan.
- Satukan semua bahan sos, kacau hingga sebatи.
- Bebola ayam sedia untuk dihidang.

**Terokai resipi-resipi senang, sedap, dan berbaloi  
dengan menggunakan Kimball Sos Cili, Sos Tomato dan Buttermilk!**



## Pilih resipi anda:



Tofu Butter  
VOL-KENIK-LAVA



Roti Jala Gulung  
Buttermilk Kimball



Ayam Buttermilk  
Kimball Senyuman  
Terukir Memikat  
Hati



Burger Ayam  
Kimball Riang  
Ria Meletup



WARNA WARMI  
AIDILFITRI BERSAMA  
POPIA KIMBALL  
BUTTERMILK



ROTI RANGUP  
CAK-CAK!



Ayam Buttermilk  
Pedas Manis  
dengan Cendawan  
dan Kurma



Mr. Crab Samudera  
Biru Lautan Semporna  
Buttermilk Kimball



Kimball Creamy  
Chicken Pie



Ketupat Buttermilk  
Boom Boom Raya



Tauhu Buttermilk  
Kimball Terangkat



Spaghetti Buttermilk  
Bola Emas Kimball



Kuih Cara  
Berlauk Lip Lap  
Raya



Popia Ooh La La



RIANG RIA RAYA  
SEAFOOD BUTTERMILK  
KIMBALL



Kari Ayam Malas



Rendang Sate  
Buttermilk Heyheyhey  
Kimball



Ayam Lava  
Buttermilk Kimball



Pizza Pepperoni  
MakNgah  
sampai rumah



Popcorn Ayam  
Kimball Pedas  
Berkrim



KIMBALL AYAM  
BERLENGAS  
CREAMYLICIOUS



Nasi GO KIM BALL



Buttermilk Bliss  
with Spicy  
Tomato Glow



Lala Buttermilk  
Kimball Gempaq  
Berkrim



Buttermilk Royale  
Ayam Masak Merah



# Tofu Butter VOL-KENIK-LAVA

by uya.dihsar



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Tofu dipotong kecil
- 1 cawan buttermilk Kimball
- 1 cawan tepung jagung
- Setengah cawan tepung gandum
- 1 biji telur
- Garam & lada hitam secukup rasa
- Minyak untuk menggoreng

## SOS LAVA BERAPI

- 3 sudu besar sos cili Kimball
- 2 sudu besar sos tomato Kimball
- Setengah cawan buttermilk Kimball
- 2 ulas bawang putih (cincang)
- 1 sudu besar mentega
- 1 sudu teh gula
- Setengah sudu teh garam
- Serbuk cili

## Cara Penyediaan

- Gaul tofu dengan garam, lada hitam, dan buttermilk. Biarkan 30 minit
- Celup tofu dalam telur, kemudian salut dengan campuran tepung
- Panaskan minyak dan goreng tofu hingga keemasan dan rangup. Toskan
- Tumis bawang putih dengan mentega. Masukkan sos cili Kimball, sos tomato Kimball, gula, garam, dan buttermilk Kimball. Kacau hingga pekat. Masukkan serbuk cili
- Masukkan tofu goreng ke dalam sos, gaul rata hingga bersalut sempurna

# Mr. Crab Samudera Biru Lautan Semporna Buttermilk Kimball

by uya.dihsar



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 2 ekor ketam – dibersihkan dan dipotong dua
- 3 sudu besar Buttermilk Pasta Sos Kimball
- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 1 sudu besar Sos Tomato Kimball
- 2 ulas bawang putih – dicincang halus
- 2 sudu besar mentega
- 5 helai daun kari
- $\frac{1}{2}$  cawan susu cair
- 1 sudu teh gula
- Sedikit garam dan lada sulah

## Cara Penyediaan:

- Panaskan mentega dalam kuali, tumis bawang putih dan daun kari hingga wangi.
- Masukkan Buttermilk Kimball, Sos Cili Kimball, dan Sos Tomato Kimball. Kacau rata.
- Tuang susu cair, masukkan gula, garam, dan lada sulah secukup rasa. Kacau sehingga kuah sedikit pekat.
- Masukkan ketam dan gaul rata hingga ketam masak dan kuah sebati.
- Angkat dan hidangkan panas-panas bersama nasi putih atau roti.
- Gabungan buttermilk dengan sos cili dan tomato Kimball akan memberi rasa berkrim, pedas, dan sedikit manis yang seimbang!

# Popia Ooh La La

by yy\_whyy



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 200g ayam cincang
- 1 sudu besar mentega
- 2 ulas bawang putih (dicincang halus)
- 5 helai daun kari
- 1 batang cili padi (dihiris) – ikut tahap kepedasan yang diingini
- 3 sudu besar Kimball Buttermilk

- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 1 sudu besar Kimball Sos Tomato
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil garam
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil gula
- 10 keping kulit popia
- 1 biji telur (dipukul, untuk gam)
- Minyak untuk menggoreng

## Cara Penyediaan:

### Masak inti buttermilk

- Cairkan mentega dalam kuali dan tumis bawang putih hingga wangi
- Masukkan daun kari dan cili padi, kacau hingga naik bau
- Tambahkan ayam cincang, kacau hingga masak sepenuhnya
- Masukkan Kimball Buttermilk, Kimball Sos Cili, dan Kimball Sos Tomato, kemudian gaul sebatas
- Perasakan dengan garam dan gula
- Masak hingga kuah pekat
- Sejukkan inti

### Gulung popia

- Ambil sehelai kulit popia, letakkan sedikit inti di tengah

- Lipat kiri dan kanan kulit popia ke dalam, kemudian gulung dengan kemas
- Sapu hujung kulit popia dengan telur untuk melekatkan gulungan

### Goreng hingga rangup

- Panaskan minyak dalam kuali
- Goreng popia hingga keemasan dan rangup
- Toskan minyak
- Hidang dengan sos istimewa
- Boleh dicicah dengan campuran Kimball Sos Cili dan Kimball Buttermilk untuk rasa lebih berkrim.

# Popcorn Ayam Kimbball Pedas Berkrim

by Rabiatul Adawiah II



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Bahan untuk ayam popcorn

- 300g dada ayam (dipotong dadu kecil)
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil garam
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil serbuk lada hitam
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil serbuk paprika (opsional, untuk lebih pedas)
- 1 sudu besar sos tiram
- 1 biji telur (dipukul)
- $\frac{1}{2}$  cawan tepung jagung
- $\frac{1}{2}$  cawan tepung gandum
- Minyak untuk mengoreng

### Cara Penyediaan

- Gaulkan ayam dengan garam, lada hitam, serbuk paprika, dan sos tiram. Perap selama 15 minit
- Celup ayam ke dalam telur, kemudian salutkan dengan campuran tepung jagung dan tepung gandum
- Panaskan minyak dalam kuali. Goreng ayam hingga keemasan dan rangup. Angkat dan toskan minyak
- Dalam kuali lain, cairkan mentega dan tumis bawang putih, daun kari, dan cili padi hingga wangi

### Bahan untuk sos pedas berkrim

- 2 sudu besar mentega
- 2 ulas bawang putih (dicincang)
- 1 tangkai daun kari
- 2 biji cili padi (dihiris, ikut tahap kepedasan)
- 3 sudu besar Kimball Sos Cili
- 2 sudu besar Kimball Sos Tomato
- 150ml Kimball Buttermilk
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil garam
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil gula

- Masukkan Kimball Sos Cili dan Kimball Sos Tomato, kacau rata
- Tuangkan Kimball Buttermilk, kacau hingga sebatи. Tambah garam, lada hitam, dan gula secukup rasa
- Masukkan ayam goreng ke dalam sos dan gaul hingga bersalut sempurna
- Taburkan daun bawang atau bijan sebagai hiasan
- Hidangkan panas sebagai snek atau lauk bersama nasi putih

# Roti Jala Gulung Buttermilk Kimball

by Zaini Nor



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Bahan untuk roti jala

- 2 cawan tepung gandum
- 1 biji telur
- $\frac{1}{2}$  cawan Kimball Buttermilk
- $1\frac{1}{2}$  cawan air
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil garam
- Sedikit pewarna kuning

### Bahan inti ayam buttermilk

- 200g dada ayam (dipotong kecil)
- 2 sudu besar mentega
- 1 ulas bawang putih (dicincang)
- 1 tangkai daun kari
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 1 sudu besar Kimball Sos Tomato
- 100ml Kimball Buttermilk
- Garam dan lada hitam secukup rasa

## Cara Penyediaan

### Buat roti jala

- Campurkan semua bahan roti jala, kacau sebatи
- Masukkan adunan ke dalam acuan roti jala, goreng atas kuali leper hingga masak
- Masak inti ayam buttermilk
- Panaskan mentega, tumis bawang putih dan daun kari hingga wangi
- Masukkan ayam, goreng hingga separuh masak
- Tambah Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato dan Kimball Buttermilk

- Kacau hingga pekat, perasakan dengan garam dan lada hitam

### Gulung dan hidang

- Letakkan inti ayam dalam roti jala
- Gulung seperti kebab dan siap untuk dihidang

# Kimball Creamy Chicken Pie

by Solehah Rozi



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Kulit pai

- 2 cawan tepung gandum
- 150g mentega (sejuk dan dipotong kecil)
- 4–5 sudu besar air sejuk

### Isi pai

- 250g isi ayam (potong kecil)
- 3 sudu besar Kimball Sos Cili
- 3 sudu besar Kimball Sos Tomato
- 4 sudu besar Kimball Buttermilk

- 1 bawang besar (dicincang)
- 1 lobak merah (dipotong dadu kecil)
- $\frac{1}{2}$  cawan kacang hijau atau jagung (pilihan)
- Garam dan lada hitam secukup rasa
- 1 sudu besar tepung gandum (untuk pekatkan)

### Hiasan

- 1 biji telur (pukul untuk sapuan)

## Cara Penyediaan

### Kulit pai

- Campurkan tepung gandum dengan mentega sehingga teksturnya seperti serbuk roti
- Tambah air sejuk sedikit demi sedikit, uli hingga menjadi doh
- Bungkus doh dengan plastik pembalut dan simpan dalam peti sejuk selama 30 minit

### Isi pai

- Panaskan sedikit minyak dalam kuali, tumis bawang besar sehingga wangi
- Masukkan ayam, lobak merah, dan kacang hijau atau jagung. Tumis sehingga ayam masak sepenuhnya
- Tambah Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato, dan Kimball Buttermilk. Kacau rata
- Masukkan tepung gandum untuk memekatkan isi, kemudian perasakan dengan garam dan lada hitam

perasakan dengan garam dan lada hitam

- Masak seketika dan ketepikan untuk sejuk

### Penyediaan pai

- Canai kulit pai dan lapiskan dalam loyang pai
- Masukkan isi pai ke dalam kulit pai
- Tutup pai dengan lapisan kulit pai di atas dan tekan bahagian tepi untuk menutup rapat
- Sapukan telur di permukaan pai untuk warna keemasan
- Bakar
- Panaskan oven pada suhu 180°C
- Bakar pai selama 35–40 minit atau sehingga kulit pai keemasan
- Nikmati pai ayam yang lazat ini bersama keluarga!

# Riang Ria Raya Seafood Buttermilk Kimball

by Mohd Khairul Anuar Ahmad



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 7 ekor udang sederhana ( di bersihkan)
- 5 ekor sotong size sederhana ( di bersihkan dan di potong)
- 2 ekor ketam ( di bersihkan dan di potong 2 bahagian)
- Tepung tepung serbaguna
- 4 ulas bawang putih(tumbuk)
- 2 tangkai daun kari
- 1/2 tin Buttermilk kimball
- 1 sudu besar sos cili kimball
- 1 sudu besar sos tomato kimball
- 3 tangkai cili padi dihiris halus
- Garam, perasa
- Minyak masak
- Air

## Cara Penyediaan:

- Satukan udang, sotong dan ketam bersama tepung serbaguna dan sedikit air
- Gaul hingga sebatи
- Panaskan kuali dan masukkan minyak masak
- Goreng udang, sotong dan ketam hingga garing
- Angkat dan ketepikan
- Gunakan minyak yang sama dan kurangkan sedikit
- Masukkan bawang putih, daun kari dan cili padi
- Tumis hingga naik bau
- Masukkan Kimball Buttermilk dan kacau sebatи
- Masukkan sedikit air jika terlalu pekat
- Tambahkan Kimball Sos Cili dan Kimball Sos Tomato
- Kacau rata
- Masukkan udang, sotong dan ketam ke dalam sos
- Gaul sebatи dan perasakan dengan garam dan gula jika perlu
- Biarkan seafood masak sepenuhnya

# Kimball Ayam Berlengas Creamylicious

by Aisyah Dahalan



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Ayam (potong kecil)
- Garam
- Serbuk kunyit
- 1 biji Bawang holland (hiris)
- 3 biji bawang putih (hiris)
- Daun kari
- Lobak merah
- 3 susu kimball buttermilk
- 2 sudu sos cili kimball
- 2 sudu sos tomato kimball
- 1 sudu sos tiram

## Cara Penyediaan

- Gaulkan ayam dengan serbuk kunyit dan garam, kemudian goreng sehingga garing
- Tumiskan daun kari, bawang putih, lobak merah, Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato, Kimball Buttermilk dan sos tiram
- Masukkan ayam yang telah digoreng, gaul sebatи
- Taburkan bawang Holland dan siap untuk dihidang

# Ayam Buttermilk Kimball Senyuman Terukir Memikat Hati

by Khairul Nizam Zainudin



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

**A**

- 1 ekor ayam
- 2 sudu besar Sos cili kimball
- 1 sudu besar Sos tomato kimball
- Sauce buttermilk kimball
- 1 sudu besar serbuk lada hitam
- Butter
- 1/2, cawan susu cair
- Perasa secukupnya

**B**

- 1 biji bawang holland (di potong dadu)
- 5 ulas bawang putih ( dicincang )
- 3 – 5 biji cili padi ( dibelah )
- Daun kari
- Hirisan lemon

**C**

- 2 sudu besar tepung jagung
- 1 sudu besar tepung beras
- 1/2 sudu besar tepung gandum
- 1 biji telur

## Cara Penyediaan:

- Didalam mangkuk besar, satukan ayam bersama tepung, Kimball Sos Tomato, Kimball Sos Cili, susu cair, telur dan sedikit perasa
- Perap selama 30 minit
- Selepas 30 minit, panaskan minyak dan goreng ayam sehingga kekuningan
- Angkat dan ketepikan
- Dalam kuali lain, cairkan mentega
- Masukkan bawang putih, bawang Holland, daun kari dan cili padi

- Tumis menggunakan api sederhana sehingga naik bau
- Masukkan satu tin Kimball Buttermilk dan gaul seketika
- Tambahkan ayam yang telah digoreng dan lada hitam
- Gaul semua bahan hingga sebatи selama lebih kurang 10 minit
- Tutup api
- Hiaskan dengan hirisan lemon dan sedia untuk dihidangkan

# Ketupat Buttermilk Boom Boom Raya

by Mhd Shah



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Inti Buttermilk Ayam

- 200g dada ayam, dicincang halus
- 1 sudu besar sos tiram Kimball
- 1 sudu kecil sos cili Kimball
- 1/2 sudu kecil garam
- 1/2 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu besar mentega
- 3 ulas bawang putih, dicincang halus
- 1 tangkai daun kari
- 1/2 cawan susu buttermilk Kimball

- 1 sudu kecil gula perang

### Pembalut & Hiasan

- 10 keping kulit popia
- 1 biji telur (untuk lekatkan kulit popia)
- Minyak untuk menggoreng
- Biji bijan & daun ketumbar untuk hiasan

## Cara Penyediaan

- Masak inti buttermilk dengan memanaskan mentega, tumis bawang putih dan daun kari hingga naik bau
- Masukkan ayam cincang dan kacau hingga masak
- Tambahkan Kimball Sos Tiram, Kimball Sos Cili, dan Kimball Buttermilk
- Kacau hingga sebatи, kemudian masukkan garam, lada hitam, dan gula perang
- Masak hingga inti pekat dan biarkan

sejuk

- Ambil sekeping kulit popia, letakkan satu sudu besar inti dan gulung seperti ketupat palas atau bentuk segi tiga
- Gunakan telur sebagai pelekat
- Panaskan minyak dan goreng gulungan hingga keemasan
- Angkat dan toskan minyak berlebihan
- Taburkan bijan dan daun ketumbar sebagai hiasan
- Hidangkan panas-panas sebagai kudapan raya moden yang unik

# Kari Ayam Malas

by Krithika Devi



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Dada ayam 650 gram
- Bawang besar 180 gram
- Kimball Buttermilk 1 tin
- Kimball Sos Cili 2 sudu besar
- Kimball Sos Tomato 2 sudu besar
- Minyak 13 gram
- Bawang putih
- Halia
- Cili hijau
- Garam secukup rasa
- Serbuk kunyit
- Serbuk lada hitam
- Serbuk garam masala
- Serbuk ketumbar
- Serbuk cili
- Pes halia bawang putih
- Biji jintan manis
- Daun kari

## Cara Penyediaan

- Campurkan semua bahan bersama ayam dan perap selama 30 minit.
- Dalam kuali non-stick, panaskan minyak atau ghee. Masukkan ayam yang telah diperap, tutup kuali dan masak atas api perlahan.
- Bila ayam dah empuk dan kuah jadi pekat... KARI AYAM MALAS kita siap untuk dihidang!

# Nasi GO Kimball

by MN Yusof



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 2 cawan nasi sejuk (dari semalam)
- 2 sudu besar minyak masak
- 1 biji bawang besar, dicincang halus
- 2 ulas bawang putih, dicincang halus
- 1 sudu besar Kimball Sos Cili
- 2 sudu besar Kimball Sos Tomato
- 3 sudu besar Kimball Buttermilk
- 1 biji telur, dipukul
- 1 cawan sayur campur (seperti kacang peas, jagung, dan wortel)
- 1 sudu teh serbuk lada hitam
- Garam secukup rasa
- Daun bawang untuk hiasan

## Cara Penyediaan:

- Panaskan minyak dalam kuali besar atau wok dan tumis bawang besar serta bawang putih hingga wangi dan keemasan
- Masukkan telur yang telah dipukul dan kacau hingga masak
- Tambahkan nasi sejuk ke dalam kuali dan kacau rata supaya tidak berketul
- Masukkan Kimball Sos Cili dan Kimball Sos Tomato, gaul rata hingga nasi bersalut cantik
- Tuangkan Kimball Buttermilk dan kacau sehingga nasi menjadi creamy dan berperisa
- Masukkan sayur campur dan serbuk lada hitam, kacau sebatи dan masak selama 2–3 minit
- Perasakan dengan garam secukup rasa
- Hidangkan nasi goreng dan taburkan daun bawang sebagai hiasan

# Burger Ayam Kimball Riang Ria Meletup

by achaaaaa\_



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 500g daging ayam cincang
- 1/2 cawan buttermilk
- 2 sudu besar Kimball sos cili
- 2 sudu besar Kimball sos tomato
- 1 biji bawang besar (dicincang halus)
- 2 ulas bawang putih (dicincang halus)
- 1 sudu kecil serbuk lada hitam

- 1 sudu kecil serbuk paprika
- Garam secukup rasa
- 4 biji roti burger
- Daun salad
- Hirisan tomato
- Keju cheddar (pilihan)
- Minyak untuk menggoreng

## Cara Penyediaan

- Perap Ayam: Campurkan daging ayam cincang dengan buttermilk, Kimball sos cili, Kimball sos tomato, bawang besar, bawang putih, serbuk lada hitam, serbuk paprika, dan garam. Gaul rata dan perap selama 30 minit.
- Bentuk Patty: Bentukkan campuran ayam menjadi patty burger.
- Goreng Patty: Panaskan sedikit minyak dalam kuali dan goreng patty ayam sehingga masak sepenuhnya dan keemasan di kedua-dua belah.

- Sediakan Roti: Panaskan roti burger sekejap dalam kuali atau pembakar roti.
- Susun Burger: Letakkan daun salad, hirisan tomato, dan keju cheddar (jika guna) di atas roti burger. Letakkan patty ayam di atasnya dan tutup dengan bahagian atas roti burger.
- Hidang: Hidangkan burger ayam buttermilk Kimball bersama kentang goreng atau salad.

# Tauhu Buttermilk Kimball Terangkat

by jayden\_zy08



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 3 ketul tauhu lembut, dipotong kiub besar
- $\frac{1}{2}$  cawan tepung jagung (untuk salut tauhu)
- 3 sudu besar mentega
- 3 ulas bawang putih, dicincang
- 5 helai daun kari (bagi wangi kaw-kaw)
- 2 biji cili padi, diketuk (nak lebih pedas, tambah lagi!)

- $\frac{1}{2}$  cawan Kimball Buttermilk
- 3 sudu besar Kimball Sos Cili
- 2 sudu besar Kimball Sos Tomato
- 1 sudu kecil gula perang
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil garam
- $\frac{1}{2}$  sudu kecil serbuk lada hitam

## Cara Penyediaan

- Salut tauhu dengan tepung jagung dan goreng hingga keemasan. Toskan
- Panaskan mentega dalam kuali dan tumis bawang putih, daun kari dan cili padi hingga naik bau
- Masukkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato dan Kimball Buttermilk, kacau hingga kuah pekat dan berkrim
- Tambahkan gula perang, garam dan lada hitam
- Masukkan tauhu goreng dan gaul rata hingga bersalut dengan kuah lemak pedas
- Hidangkan panas bersama nasi putih atau makan begitu saja sebagai snek

# Rendang Sate Buttermilk Heyheyhey Kimball

by \_hsmz\_



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Bawang kecil (rose) 5 biji
- Bawang putih 4 ulas
- Halia 2 inci
- Lengkuas 2 inci
- Kunyit hidup 3 inci
- Serai 3 batang
- (Semua bahan di atas dikisar)
- Daging batang pinang (bahagian sate) 500g
- Kimball Buttermilk 1/2 tin
- Sos Cili Kimball 5 sudu
- Sos Tomato Kimball 2 sudu
- Bawang besar 1 biji, dihiris halus
- Jintan manis 1 sudu kecil
- Jintan putih 1 sudu kecil
- Biji ketumbar 1 sudu kecil
- Kerisik 2 sudu besar
- Daun limau purut 5 helai
- Daun kunyit 3 helai, diracik halus
- Asam keping 1 keping

## Cara Penyediaan

- Sangai biji ketumbar, jintan manis dan jintan putih hingga naik bau, kemudian tumbuk halus
- Panaskan minyak dan tumis bawang besar hingga naik bau
- Masukkan bahan kisar bersama Sos Cili dan Sos Tomato Kimball
- Kacau hingga pecah minyak
- Masukkan daging dan kacau sebatи
- Masukkan rempah tumbuk, daun limau purut yang diramas, dan asam keping
- Bila daging separuh masak, masukkan buttermilk dan kacau rata
- Masukkan kerisik dan kacau hingga daging betul-betul masak
- Perasakan dengan garam, gula dan serbuk perasa secukupnya
- Akhir sekali, taburkan daun kunyit yang telah diracik halus
- Rendang ini boleh juga dicucukkan pada lidi bersama nasi himpit, bawang dan timun, seperti cara makan sate

# Buttermilk Bliss with Spicy Tomato Glow

by kavi.su2018



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Ayam 500g (boleh guna bahagian dada atau paha)
- Buttermilk 1 cawan
- Tepung jagung 1 sudu besar (optional, untuk pekatkan)
- Kimball Sos Cili 2 sudu besar
- Kimball Sos Tomato 2 sudu besar
- Krim masakan 1/2 cawan
- Bawang besar 1 biji (dicincang halus)
- Bawang putih 3 ulas (dicincang halus)
- Serbuk kunyit 1 sudu teh
- Serbuk paprika 1 sudu teh (optional)
- Garam dan gula secukup rasa
- Minyak untuk mengoreng

## Cara Penyediaan

- Perap ayam dengan buttermilk, serbuk kunyit, serbuk paprika (jika guna), garam dan gula
- Biarkan perap selama 30 minit hingga 1 jam untuk rasa yang lebih meresap
- Panaskan minyak dalam kuali dan goreng ayam yang telah diperap hingga kekuningan dan masak sempurna
- Angkat dan ketepikan
- Dalam kuali lain, tumis bawang besar dan bawang putih dengan sedikit minyak hingga wangi
- Masukkan Kimball Sos Cili dan Sos Tomato, kacau rata
- Masukkan krim masakan dan kacau hingga sos menjadi lebih berkrim
- Jika terlalu pekat, tambah sedikit air
- Perasakan dengan garam dan gula secukup rasa
- Masukkan ayam goreng ke dalam sos dan biarkan seketika supaya ayam meresap rasa
- Kacau hingga sebatи
- Angkat dan hidangkan
- Sesuai dimakan bersama nasi putih panas atau pasta

# Warna Warni Aidilfitri Bersama Popia Kimbball Buttermilk

by ismaamaninaa



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Untuk Isian Popia

- Ayam cincang 1 cawan
- Sayuran kubis 1/2 cawan
- Kimball Buttermilk 1 tin
- Bawang besar 1/2 biji (dicincang halus)
- Serbuk lada hitam 1 sudu kecil
- Garam 1 sudu kecil
- Serbuk cili 1 sudu kecil
- Minyak untuk menumis

### Untuk Sos Cili dan Sos Tomato

- Kimball Sos Cili 2 sudu besar
- Kimball Sos Tomato 2 sudu besar
- Gula 1 sudu kecil
- Cuka 1 sudu kecil
- Air 1 sudu kecil

## Cara Penyediaan

### Isian

- Panaskan sedikit minyak dalam kuali dan tumis bawang besar sehingga wangi
- Masukkan ayam cincang dan tumis hingga separuh masak
- Tambahkan kubis yang telah dipotong kecil dan tumis sehingga sedikit layu
- Masukkan Kimball Buttermilk, serbuk lada hitam, garam dan serbuk cili
- Gaul rata dan masak sehingga isian cukup kering dan sebatи
- Angkat dan ketepikan untuk sejuk
- Sediakan Sos Cili dan Sos Tomato:
- Dalam mangkuk kecil, campurkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato, gula dan cuka
- Kacau rata dan ketepikan

### Membuat Popia

- Ambil sehelai kulit popia dan letakkan sedikit isian di tengahnya
- Lipat bahagian sisi kulit popia, kemudian gulung dengan kemas
- Menggoreng Popia:
- Panaskan minyak yang banyak dalam kuali
- Goreng popia dalam minyak panas hingga keemasan dan rangup
- Angkat dan toskan minyak
- Tips: Jangan goreng terlalu banyak popia serentak untuk pastikan ia masak sekata

### Hidangkan

- Hidangkan popia buttermilk yang rangup bersama Kimball Sos Cili dan Kimball Sos Tomato.

# Spaghetti Buttermilk Bola Emas Kimball

by gwendolyn\_890



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Spaghetti 200g (direbus hingga al dente)
- Bebola daging 10 biji (digoreng hingga keperangan)
- Mentega 2 sudu besar
- Bawang putih 2 ulas (dicincang)
- Kimball Buttermilk  $\frac{1}{2}$  cawan
- Kimball Sos Cili 2 sudu besar
- Kimball Sos Tomato 2 sudu besar
- Garam  $\frac{1}{2}$  sudu kecil
- Lada hitam  $\frac{1}{2}$  sudu kecil
- Daun kari 3 helai
- Cili merah 1 biji (dihiris)
- Keju parut 50g (pilihan)

## Cara Penyediaan

- Panaskan mentega dalam kuali dan tumis bawang putih serta daun kari hingga wangi
- Masukkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato dan Kimball Buttermilk
- Kacau rata hingga kuah menjadi pekat
- Tambahkan garam dan lada hitam secukup rasa
- Masukkan meatball yang telah digoreng dan biarkan mereneh dalam kuah selama 2 hingga 3 minit
- Masukkan spaghetti yang telah direbus dan gaul hingga bersalut sempurna dengan kuah
- Taburkan cili merah dan keju parut jika suka
- Sedia untuk dihidangkan

# Ayam Lava Buttermilk Kimball

by ridhwan\_ghazali.my



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Ayam 500g (dipotong kecil)
- Tepung jagung 1 cawan
- Telur 1 biji
- Minyak untuk menggoreng
- Mentega 2 sudu besar
- Bawang putih 3 ulas (cincang halus)
- Daun kari 5 helai
- Susu cair  $\frac{1}{2}$  cawan
- Buttermilk Kimball 3 sudu besar
- Sos Cili Kimball 3 sudu besar
- Sos Tomato Kimball 2 sudu besar
- Serbuk cili 1 sudu teh (ikut tahap kepedasan)
- Garam dan gula secukup rasa

## Cara Penyediaan

- Perap ayam dengan sedikit garam dan lada sulah selama 15 minit
- Salut ayam dengan tepung jagung dan celup dalam telur
- Goreng ayam hingga keemasan, angkat dan ketepikan
- Panaskan mentega dalam kuali, tumis bawang putih dan daun kari hingga wangi
- Masukkan Buttermilk Kimball, susu cair, Sos Cili Kimball, Sos Tomato Kimball dan serbuk cili
- Kacau hingga sebatи dan kuah menjadi pekat
- Tambah garam dan gula secukup rasa
- Masukkan ayam goreng ke dalam sos dan gaul rata hingga ayam bersalut sempurna
- Hidangkan panas bersama nasi atau roti naan

# Lala Buttermilk Kimball Gempaq Berkrim

by zenyu108



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- Lala segar 500g (direndam dalam air garam untuk bersihkan)
- Mentega 3 sudu besar
- Bawang putih 3 ulas (dicincang)
- Daun kari 5 helai (lebih banyak lebih wangi)
- Cili padi merah 2 biji (diketuk)
- Kimball Buttermilk  $\frac{1}{2}$  cawan
- Kimball Sos Cili 3 sudu besar
- Kimball Sos Tomato 2 sudu besar
- Gula perang 1 sudu kecil
- Garam  $\frac{1}{2}$  sudu kecil
- Serbuk lada hitam  $\frac{1}{2}$  sudu kecil
- Air  $\frac{1}{2}$  cawan (untuk kuah lebih berkrim)

## Cara Penyediaan

- Panaskan mentega dalam kuali, tumis bawang putih, daun kari dan cili padi hingga naik bau
- Masukkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato dan Kimball Buttermilk
- Kacau rata hingga kuah menjadi pekat dan berkrim
- Tambahkan gula perang, garam, lada hitam dan sedikit air supaya kuah lebih menyelaputi lala
- Masukkan lala dan gaul rata
- Tutup kuali dan biarkan masak selama 5 minit atau sehingga lala terbuka cangkerangnya
- Gaul sekali lagi supaya semua lala bersalut dengan kuah sepenuhnya
- Hidangkan panas bersama nasi putih atau roti bakar

# Roti Rangup Cak-cak!

by alfafea



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Bahan Roti Rangup

- Sos Pasta Buttermilk Kimball 150ml
- Susu rendah lemak 150ml
- Tepung gandum 100g
- Serbuk kari 1 sudu besar
- Telur 2 biji
- Sedikit garam
- Sedikit minyak sayur

### Bahan Sos

- Sos Pasta Buttermilk Kimball 150ml
- Sos Cili Kimball 1 sudu besar
- Sos Tomato Kimball 2 sudu besar
- Mentega 2 sudu besar
- Pes bawang putih 1 sudu besar
- Serbuk cili 1 sudu besar
- Sedikit air
- Sedikit garam
- Bawang goreng 1 sudu besar
- Serondeng daging atau ayam 2 sudu besar

## Cara Penyediaan

- Kisar Sos Buttermilk Kimball, susu, tepung gandum, telur, serbuk kari dan garam sehingga sebatи
- Jika bater terlalu pekat, tambah sedikit susu dan kisar semula sehingga mendapat kepekatan seperti bater lempeng
- Tutup bater dan biarkan rehat pada suhu bilik selama 10 minit
- Sapu minyak sayur ke dalam semua lubang tin mufin
- Panaskan tin mufin di dalam ketuhar pada suhu 200°C selama 10 minit
- Isi bater ke dalam tin mufin hingga separuh penuh, kacau ringkas dalam setiap lubang
- Bakar semula tin mufin berisi bater dalam ketuhar pada suhu 200°C selama 30 minit sehingga roti naik dan rangup

- Sejukkan roti pada suhu bilik sebelum keluarkan dari tin
- Untuk menyediakan sos, tumis mentega, pes bawang putih dan serbuk cili hingga wangi atas dapur api sederhana kecil
- Masukkan Sos Buttermilk Kimball, Sos Cili Kimball dan Sos Tomato Kimball ke dalam kuali dan kacau sebatи
- Tambah sedikit air dan garam mengikut kesesuaian rasa
- Cadangan hidangan, banjirkan roti dengan sos atau hidangkan sos berasingan dalam mangkuk bersama taburan bawang goreng dan serondeng

# Kuih Cara Berlauk Lip Lap Raya

by nrlazhni



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

### Bahan Inti

- Daging cincang 1 mangkuk (boleh ganti dengan ayam)
- Bawang putih 2 ulas
- Bawang Holland  $\frac{1}{2}$  biji (dipotong dadu)
- Sos Tomato Kimball  $\frac{1}{2}$  sudu besar
- Sos Cili Kimball 1 sudu besar
- Sos Pasta Buttermilk Kimball  $\frac{1}{2}$  tin
- Rempah kari daging 1 sudu besar (campur sedikit air supaya tidak berketul)
- Daun sup secukupnya

- Lada benggala (potong dadu, optional)
- Cili merah (untuk hiasan)

- Garam secukupnya

- Minyak secukupnya

### Bahan Adunan Kuih Cara Berlauk

- Tepung gandum 1 cawan
- Santan  $\frac{3}{4}$  cawan
- Air  $1\frac{1}{2}$  cawan
- Telur 1 biji
- Pewarna kuning sedikit
- Garam secukupnya

## Cara Penyediaan Cara Membuat Inti

- Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan bawang Holland hingga wangi
- Masukkan daging cincang dan kacau selama 3-5 minit, tambah sedikit air jika perlu
- Masukkan rempah kari daging, Sos Tomato Kimball dan Sos Cili Kimball
- Masak selama 5-7 minit hingga rempah sebati
- Masukkan Sos Pasta Buttermilk Kimball dan biarkan kuah sedikit kering
- Tambah lada benggala dan garam secukup rasa

## Cara Membuat Adunan Kuih Cara

- Satukan semua bahan adunan hingga sebati dan tidak berketul
- Tapis adunan untuk hasil yang lebih halus dan cantik

## Cara Penyediaan Kuih Cara Berlauk

- Sapu sedikit minyak pada permukaan pan kuih cara atau takoyaki
- Masukkan adunan kuih ke dalam lubang pan
- Letakkan satu sudu inti daging di tengah adunan
- Hias dengan daun sup dan hirisn cili merah di atas kuih
- Tutup dengan penutup dan masak selama 3-5 minit dengan api perlahan
- Kuih siap untuk dihidangkan

# Pizza Pepperoni MakNgah sampai rumah

by aciknaa\_84



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 6 keping roti putih
- Pepperoni daging secukupnya
- 3 sudu besar sos tomato Kimball
- 1 sudu besar sos cili Kimball
- 1 tin Sos Pasta Buttermilk Kimball
- 1 cawan keju mozzarella diparut

- Lada benggala (warna kuning, hijau, merah)
- Sedikit daun basil
- Cendawan butang dihiris nipis
- Minyak zaitun

## Cara Penyediaan:

- Letakkan roti di atas dulang pizza atau pembakar
- Satukan sos tomato, sos cili dan sos pasta Buttermilk, kemudian kacau hingga sebatas
- Ratakan campuran sos di atas permukaan setiap roti
- Titiskan sedikit minyak zaitun
- Taburkan keju mozzarella
- Letakkan pepperoni, lada benggala dan cendawan butang
- Taburkan lagi keju mozzarella di atas
- Akhir sekali, taburkan daun basil
- Bakar dalam ketuhar pada suhu 180°C selama 10-15 minit atau sehingga masak
- Panaskan ketuhar terlebih dahulu sebelum membakar

# Buttermilk Royale Ayam Masak Merah

by xvanessax2695



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 500g ayam (dipotong kecil)
- 2 sudu besar Kimball Sos Cili
- 2 sudu besar Kimball Sos Tomato
- 3 sudu besar Kimball Buttermilk
- 1 biji bawang besar (dihiris)
- 2 ulas bawang putih (dicincang)
- 1 sudu besar serbuk cili
- 1 sudu besar serbuk kunyit
- 1 batang serai (dititik)
- 1 cawan santan
- Garam dan gula secukup rasa

## Cara Penyediaan

- Perap ayam dengan serbuk kunyit dan garam selama 30 minit, kemudian goreng hingga keemasan. Ketepikan
- Dalam kuali, tumis bawang besar, bawang putih, dan serai hingga naik bau
- Masukkan Kimball Sos Cili, Kimball Sos Tomato, dan serbuk cili, kemudian Gaul rata
- Tuang Kimball Buttermilk dan santan, kacau hingga sebatи
- Masukkan ayam goreng, kacau rata dan biarkan sos menjadi sedikit pekat
- Perasakan dengan garam dan gula. Hidangkan panas bersama nasi minyak atau nasi impit

# Ayam Buttermilk Pedas Manis dengan Cendawan dan Kurma

by Zaini Nor



\*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Bahan-Bahan

- 300g dada ayam (dipotong)
- 1 sudu besar tepung jagung
- 1 sudu teh minyak bijan
- 1 sudu teh gula perang
- 2 sudu besar sos tiram
- 2 sudu besar Sos Cili Kimball
- 2 sudu besar Sos Tomato Kimball
- 3 sudu besar Sos Pasta Buttermilk Kimball
- 2 biji bawang besar (dihiris)
- 2 ulas bawang putih (dihiris)
- 2 inci halia (dicincang)
- 80g cendawan butang (dipotong separuh)
- 80g cendawan shiitake (dihiris)
- 50g kurma (dipotong)
- Sedikit garam (jika suka)
- Minyak untuk menggoreng
- Cili merah dan daun bawang (untuk hiasan)

## Cara Penyediaan

- Gaulkan dada ayam dengan 1 sudu besar sos tiram dan tepung jagung. Perap selama 15 minit.
- Satukan minyak bijan, gula perang dan 1 sudu besar sos tiram dalam satu mangkuk. Kacau sebatи dan ketepikan.
- Panaskan minyak dalam kuali dan goreng ayam sehingga keemasan di kedua-dua belah. Angkat dan ketepikan.
- Dalam kuali yang sama, tumis bawang besar, bawang putih dan halia hingga wangi.
- Masukkan cendawan butang dan shiitake, masak sehingga sedikit lembut.
- Tambahkan ayam goreng, campuran sos, Sos Cili Kimball, Sos Tomato Kimball dan Sos Pasta Buttermilk Kimball. Gaul rata.
- Masukkan kurma dan sedikit garam. Masak lagi selama 2 minit.
- Angkat dan hidangkan. Hiaskan dengan cili merah dan daun bawang.

**Resipi-resipi SENANG, SEDAP dan BERBALOI!**  
**Cubalah jadikannya sendiri bersama aneka produk Kimball.**



Tomato  
Tradisional



Tomato  
Cendawan



Tomato Cili  
Pedas



Buttermilk



Daun Selasih &  
Bawang Putih



Ayam-Nara



Keju-Nara



Sos Cili



Sos Tomato



Sos Berperisa  
Tiram

BAHARU

BAHARU



MS 1500  
1025-11/2004