

Tomyam Sunquick Lemon

by Datuk Redzuwan Ismail

Viewer: Puan Siti Asmah Ali

<i>Tulang Ayam (Didih dengan 1½ liter air)</i>	<i>1 Kg</i>
<i>Sotong (Potongan seperti cincin bulat)</i>	<i>200 g</i>
<i>Ketam (Potongan dalam 6 ketul)</i>	<i>2 ekor</i>
<i>Udang</i>	<i>400 g</i>
<i>Perencah Tom Yam</i>	<i>1 sudu besar</i>
<i>Lemon Sunquick</i>	<i>4 sudu besar</i>
<i>Seraí Ditumbuk</i>	<i>3 tangkai</i>
<i>Lengkuas</i>	<i>5 hiris</i>
<i>Daun Limau Purut</i>	<i>6 helai</i>
<i>Daun Ketumbar</i>	<i>2-3 tangkai</i>
<i>Cili Padi</i>	<i>5-6 biji</i>
<i>Kubis Bunga (Cauliflower)</i>	<i>150 g</i>
<i>Bawang Besar (Potong kecil-kecil)</i>	<i>1 biji</i>
<i>Tomato (Potongan Bulat)</i>	<i>150 g</i>
<i>Gula</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Sos Ikan</i>	<i>4 sudu besar</i>
<i>Garam & Lada Putih</i>	<i>secukup rasa</i>



Salad Avacado Sunquick Oren

by Datuk Redzuwan Ismail

Salad

<i>Lada Benggala Merah</i>	<i>1 biji</i>
<i>Avocado</i>	<i>2 biji</i>
<i>“Capers”</i>	<i>1 sudu besar</i>
<i>Oren</i>	<i>2 biji</i>
<i>Sunquick Orange</i>	

Sos

<i>“Anchovies”</i>	
<i>Madu</i>	
<i>Badam Hiris</i>	<i>1 paket</i>
<i>Cuka</i>	<i>2 sudu teh</i>
<i>Minyak Zaiton</i>	<i>½ cawan</i>



Souffle Sunquick Mandarin

by Chef Kim Lund

<i>Susu Penuh</i>	<i>375 g</i>
<i>Gula</i>	<i>6 sudu besar</i>
<i>Kelapa Parut Kering</i>	<i>3 sudu besar</i>
<i>Mentega</i>	<i>80 g</i>
<i>Tepung Gandum</i>	<i>80 g</i>
<i>Kuning Telur</i>	<i>8 biji</i>
<i>Sunquick Mandarin</i>	<i>50 g</i>
<i>Putih Telur</i>	<i>8 biji</i>
<i>Gula Aising (Icing Sugar)</i>	<i>3 sudu besar</i>



Sunquick Mango Smoothies

by Vanida Imran

<i>Pisang</i>	<i>½ batang</i>
<i>Oren</i>	<i>½ biji</i>
<i>Sunquick Mango</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Ketulan Ice</i>	<i>150 ml</i>
<i>Kelapa Parut Kering</i>	<i>2 sudu besar</i>

