
Kimball
PASTA ALA MALAYSIA
Kimball
Kimball
Tomato Tradisional
Kimball
Keju-nara
Kimball
Spaghetti
Kimball
CHRIST CHURCH MELAKA
1753
LEGOLAND

Terokai resipi-resipi senang, sedap, dan berbaloi dengan menggunakan Produk Kimball!



















UTARA

Pasta Tuna Asam Laksa

by Eka Zahra



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- **Pasta Spiral Kimball**
- **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball**
- 2 sudu besar **Sos Tiram Kimball**

Bahan-bahan Lain :

- 1 biji bawang besar dicincang
- ½ cawan daun pudina dihiris halus
- ½ cawan daun kesum dihiris halus
- 3 sudu besar bunga kantan dicincang
- 150g kepingan tuna dalam tin
- 2 sudu besar air limau

Bahan-bahan Garnish :

- Timun dihiris halus
- Nanas dipotong dadu kecil
- Cili merah dipotong
- Daun pudina

Cara Penyediaan:

- Masak **Pasta Spiral Kimball** mengikut arahan pada paket.
- Tumis bawang besar hingga layu kemudian masukkan hirisan daun pudina, hirisan daun kesum dan bunga kantan. Kacau sebati.
- Masukkan Sos **Pasta Tomato Cili Pedas Kimball** dan **Sos Tiram Kimball.** Kacau sebati.
- Masukkan kepingan tuna dalam tin. Kacau rata kemudian tambahkan jus limau. Kacau sebati.
- Masukkan **Pasta Spiral Kimball**. Kacau rata. Angkat dan tambahkan bahan- bahan garnish. Siap dihidang.

UTARA

Kungpo Spaghetti

by LS Yeoh



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

Bahan Sos (gaul sebati)

- 3 sudu besar **Sos Pasta Daun Selasih & Bawang Putih Kimball**
- 2 sudu **Sos Cili & Tomato Kimball**
- 2 sudu besar **Sos Tiram Kimball**
- 2 sudu besar cuka hitam
- 1 sudu kicap hitam pekat
- 5 sudu air + 1 sudu kecil larutan tepung kanji (slurry) – untuk pekatkan kuah

Bahan Kung Po

- 8-10 ekor udang – buang kulit badan, kepala & ekor dibiarkan
- 4 ulas bawang putih – hiris
- 2 cm halia – hiris
- 1 bawang besar – potong kasar
- 4-5 tangkai cili kering – potong
- 2 tangkai daun kari
- ½ batang carrot – hiris
- 1 ketul kecil gula Melaka (lebih kurang 3 inci)

Cara Penyediaan:

Cara Masak **Pasta Spaghetti Kimball**

- Masukkan **Pasta Spaghetti Kimball** ke dalam air mendidih, rebus.
- Tambah sedikit garam dan 1 sudu minyak hingga lembut ala dente.
- Tos air dan gaul sedikit minyak supaya tidak melekat. Ketepikan.

Cara Masak Kuah Kung Po:

- Panaskan minyak dan goreng udang hingga masak kedua-dua sisi. Angkat dan ketepikan.
- Dalam minyak yang sama, tumis bawang putih, halia, bawang besar, cili kering, daun kari, carrot hingga wangi.
- Masukkan bahan sos yang telah digaul tadi bersama gula Melaka.
- Kacau hingga kuah sedikit pekat, masukan air tepung kanji.
- Masukkan semula udang dan gaul sebati. Dah siap. Sedia di hidang.

Cara Hidangan:

- Masukkan **Pasta Spaghetti Kimball** terus ke dalam kuah Kung Po dan gaul rata.

ATAU

- Susun Pasta Spaghetti Kimball di pinggan dan letakkan Kung Po Udang sebagai topping.

UTARA

Perak Rendang Tok

by Kak Wan



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 1 tin **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**
- 250 gm daging, potong kiub
- 1/4 cawan minyak
- 1/2 cawan santan pekat
- 1/4 cawan air
- 1 sudu makan gula Melaka, racik halus
- 2 sudu kecil garam
- 1/2 sudu besar kicap pekat
- 1 1/2 sudu makan kerisik
- 1 helai daun kunyit, hiris halus

BAHAN KISAR:

- 4 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci lengkuas
- 1 batang serai
- 1 inci kunyit segar
- 1 biji buah keras
- 2 sudu makan cili kisar
- 1/4 cawan air

REMPAH KISAR:

- 1/2 sudu makan ketumbar
- 1/2 sudu makan jintan manis
- 1/2 sudu makan jintan putih

Cara Penyediaan:

- Panaskan minyak, tumis bahan kisar dan rempah kisar hingga pecah minyak.
- Masukkan santan, air, **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball** dan daun limau purut.
- Reneh hingga daging lembut. Perasakan dengan garam, gula dan kicap pekat secukupnya.
- Masukkan kerisik, masak hingga pecah minyak dan hampir kering.
- Akhir sekali, masukkan hirisan daun kunyit, gaul rata.

UTARA

Pasembur Pulau Pinang

by Asyiqin Ramdan



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

Kuah:

- ½ tin **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**
- 100g keledek rebus (lebih kurang ½ biji sederhana)
- 1 sudu besar kacang tanah goreng, dikisar kasar
- 1 sudu besar pes cili
- ½ sudu besar air asam jawa
- ½ sudu besar gula Melaka
- ½ cawan air (laras untuk dapatkan kepekatan kuah yang diingini)
- Garam secukup rasa

Bahan salad:

- ½ batang timun, dihiris halus
- ½ batang sengkuang, dihiris halus
- 1 biji telur rebus, dibelah dua
- 2–3 keping tauhu goreng, dihiris
- Beberapa cucur udang, potong
- Segenggam taugeh, dicelur sebentar

Cara Penyediaan:

- Kisar keledek rebus bersama sedikit air hingga halus.
- Panaskan 1 sudu besar minyak dalam periuk kecil, tumis pes cili hingga naik bau.
- Masukkan keledek kisar, **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**, kacang kisar, air asam jawa, gula Melaka, dan air.
- Reneh dengan api kecil selama 5–8 minit hingga kuah menjadi pekat dan licin.
- Perasakan dengan garam secukupnya.
- Susun timun, sengkuang, tauhu, telur dan bahan tambahan lain di atas pinggan.
- Curahkan kuah pasembur panas dengan banyak di atasnya.

TENGAH

Penne Pasta Masak Lemak Cili Api Salmon

by Rahimah Ibrohim



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

Untuk pasta :
- **Pasta Penne Kimball**
- Garam (untuk rebusan)

Untuk kuah masak lemak cili api :
- 1 tin **Sos Pasta Kimball Keju-Nara**
- 150g isi salmon (dipotong kiub)
- 1 sudu besar minyak masak
- 2 batang serai (diketuk)
- 3 helai daun limau purut
- 1 cawan santan pekat
- ½ cawan air
- Garam & gula secukup rasa

Bahan kisar :
- 8 biji cili padi (boleh tambah ikut tahap pedas)
- 3 ulas bawang putih
- 2 biji bawang merah kecil
- ½ inci kunyit hidup

Cara Penyediaan:

- Rebus **Pasta Penne Kimball** dalam air mendidih bersama sedikit garam dan minyak selama 8–10 minit atau hingga lembut “al dente”. Toskan.
- Goreng sekejap isi salmon. Asing ketepi.
- Tumis bahan kisar bersama serai hingga naik bau dan sedikit garing.
- Masukkan **Sos Pasta Kimball Keju-Nara** dan kacau rata biar sebati dengan aroma cili api.
- Tuangkan santan dan air, masak dengan api sederhana hingga mendidih perlahan.
- Masukkan salmon, daun limau purut, garam dan sedikit gula. Masak hingga salmon lembut dan kuah sedikit pekat.
- Masukkan penne pasta, gaul hingga bersalut dengan kuah lemak berkrim.

Cadangan Hiasan:

- Tabur sedikit daun ketumbar atau hirisan cili merah di atas.

TENGAH

Laksa Ikan Salai Kimball

by Ila Dila



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 3 sudu besar **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball**
- 3 ekor ikan salai (ambil isi, buang tulang)
- 2 biji bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 3 cawan santan pekat
- 1 cawan air (ikut kepekatan)
- Garam, gula secukup rasa
- Daun kesum (optional)

Cara Penyediaan:

- Kisar isi ikan salai dengan bawang merah, bawang putih & halia sampai halus.
- Masak bahan kisar dengan santan, kacau selalu.
- Bila mendidih, masukkan **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball** – kacau sebati.
- Perasakan dengan garam & gula. Biar kuah pekat berlemak pedas manis.
- Siap untuk dituang atas spegetti.

TENGAH

Pasta Daging Salai Masak Lemak-Nara

by tyaariff_



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- **Pasta Spaghetti Kimball**
- 1/2 tin **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball**
- 500 g daging salai - dihiris nipis
- 2 cawan santan pekat
- 1 cawan air (boleh tambah jika nak lebih berkuah)
- Sedikit Garam & gula
- 1 batang serai diketuk
- Daun kunyit dihiris halus

Bahan kisar:

- 5 biji cili padi (ikut tahap pedas)
- 3 ulas bawang putih
- 3 ulas bawang merah kecil
- 1 inci kunyit hidup

Cara Penyediaan:

- Tumis bahan kisar & serai. Panaskan sedikit minyak dalam periuk.Masukkan bahan kisar dan serai.
- Tumis hingga naik bau wangi dan pecah minyak sedikit.
- Masukkan daging salai. Gaul rata bersama bahan tumis. Masak beberapa minit hingga daging salai sebati.
- Tuang **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball** & air. Tambahkan, garam, gula & perasa secukupnya. Masak dengan api sederhana hingga kuah mendidih dan sedikit pekat.
- Akhir sekali masukkan hirisan daun kunyit, kacau rata.Biarkan reneh sekejap hingga aroma naik dan daging empuk.
- Hidang dengan **Pasta Spaghetti Kimball** yang telah dimasak.

TENGAH

Terung Belado Negeri Sembilan

by arkay.kitchen



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

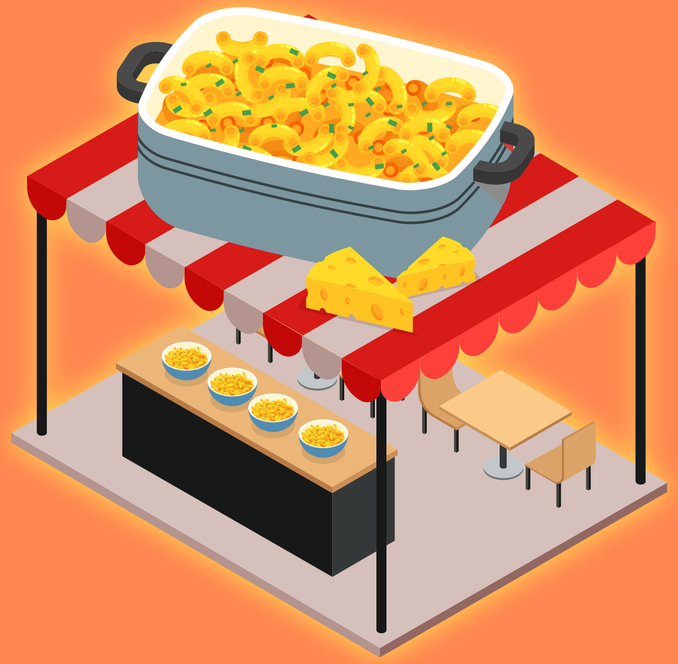
Bahan-Bahan

- 1 tin **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball**
- Segenggam **Pasta Angel Hair Kimball**
- 2 biji terung panjang
- 10 biji cili kering * (dicelur dalam air panas)
- 2 biji bawang besar *
- 5 ulas bawang putih *
- 2 sudu besar udang kering * (direndam dalam air panas dahulu)
- 6-7 ekor udang celup tepung
- Garam & gula secukup rasa
- Sedikit serbuk kunyit
- Sedikit daun kucai (hiris halus)
- Sedikit edible flower (bayam malabar)

Cara Penyediaan:

- Potong terung dalam anggaran 1 inci. Salut dengan garam dan serbuk kunyit. Panggang dalam kuali non-stick yang diletakkan sedikit minyak zaitun. Panggang terung hingga masak.
- Kisar kasar bahan bertanda * dalam food processor. Panaskan sedikit minyak. Tumis dalam kuali non-stick hingga masak. Masukkan 3 sudu besar **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball.** Masak hingga agak kering. Perasakan dengan garam dan gula secukup rasa. Sambal belado siap.
- Masak **Pasta Angel Hair Kimball** mengikut arahan di pek. Kemudian masak baki **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball** dengan 1 sudu sambal belado.
- Tekan bahagian tengah terung. Masukkan **Pasta Angel Hair Kimball,** sambal belado, tabur dengan hirisan daun kucai dan hias dengan edible flower.
- Lengser sos pasta ke atas pinggan. Susun terung belado berselang seli dengan udang celup tepung. Hidangan sedia untuk dinikmati.

Terokai resipi-resipi senang, sedap, dan berbaloi dengan menggunakan Produk Kimball!



SELATAN

Pilihan Kimball



Kacang Pool

SELATAN

Pilihan Kimball



Asam Pedas Melaka

SELATAN

Pilihan Kimball



Lontong Johor

SELATAN

Pilihan Kimball



Pasta Bandung Claypot

PANTAI TIMUR

Pilihan Kimball



Terengganu Fettuccine Kuah Lemak Putih

PANTAI TIMUR

Pilihan Kimball



Solok Lada ala Kimball

PANTAI TIMUR

Pilihan Kimball



Laksam Kuah Lemak Tomato Cili Pedas

PANTAI TIMUR

Pilihan Kimball



Spahgetti Ayam Percik

SELATAN

Kacang Pool

by Anie Hamid



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 1 tin **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**
- 200g daging kisar/cincang - cuci bersih dan tos
- Minyak masak
- Minyak sapi
- Mentega
- Garam
- Serbuk perasa
- Gula melaka

Bahan Kacang (lenyek jangan terlalu lumat):

- 1 tin Kacang Parang Kimball
- 100g kacang panggang (tin)
- 100g kacang merah (tin)

Bahan Kisar:

- 1-2 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 2 inci halia

Bahan Rempah:

- 1 sudu kecil rempah kurma
- 1 sudu kecil rempah kari ikan
- 2 sudu kecil rempah kari daging
- 1 sudu besar serbuk ketumbar, jintan manis, jintan putih

Bahan Sampingan:

- Roti di sapu mentega dan di panggang
- Telur goreng mata
- Hirisan cili hijau
- Hirisan bawang merah
- Limau kasturi

Cara Penyediaan:

- Panaskan minyak, minyak sapi dan mentega. Tumis bahan kisar hingga wangi. Masukkan daging cincang. Masak hingga daging berubah warna.
- Masukkan bahan rempah, gaul sekata. Perasakan dengan garam, serbuk perasa dan gula melaka.
- Masukkan kacang-kacang yang telah di lenyek. Gaul sebati. Tuangkan **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball,** tambahkan air kalau terlalu pekat.
- Kecilkan api, masak hingga pekat dan sesuaikan rasa mengikut citarasa masing-masing.
- Hidangkan kacang pool dengan bahan sampingan.

SELATAN

Asam Pedas Melaka

by Hana Hana



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- ½ tin **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**
- 1 cawan minyak masak
- 1 sudu kecil pes asam jawa
- 3 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 1 jari kunyit hidup
- 1 inci halia
- 4 helai daun limau purut
- 2 batang serai
- Secekak daun kesom
- 20 biji cili kering (pedas)
- 1 ekor ikan merah (1-1/2kg)
- 10 biji kacang bendi
- 15 biji tomato ceri
- 1 sudu kecil ketumbar
- 1 sudu kecil jintan manis
- 1 sudu kecil halba
- 1 sudu kecil belacan
- 1 sudu kecil lada hitam
- 2-3 cawan air
- Garam dan perisa secukupnya

Cara Penyediaan:

- Kisar cili kering , 3 biji bawang besar , 2 ulas bawang putih , belacan , lada hitam , kunyit , halia dan jintan manis.
- Ketuk dan hiris sebiji bawang besar dan 2 ulas bawang putih dihiris.
- Serai diketuk.
- Panaskan minyak tumis halba seketika diikuti hirisan bawang dan serai sehingga layu dan bearoma wangi
- Masukkan bahan kisar dan **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball** dan masak sehingga pecah minyak.
- Tambahkan pes asam jawa dan air.. masak sehingga mendidih.
- Masukkan ikan , kacang bendi , bunga kantan , daun limau purut dan daun kesum.
- Masak sehingga mendidih , kemudian tambahkan garam dan perisa secukupnya.
- Masukkan tomato dan masak seketika lagi.
- Sedia untuk dihidang.

SELATAN

Lontong Johor

by kristygourmet



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 1 tin **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball**
- 1/2 paket **Pasta Penne Kimball**
- Kubis, dipotong kecil
- Lobak merah, dipotong kecil
- Kacang panjang, dipotong kecil
- Tauhu, dipotong dadu & digoreng hingga perang keemasan
- Soo hoon, direndam
- Kulit tauhu, direndam
- 100ml santan
- 500ml air
- Garam secukup rasa
- Gula secukup rasa
- 1 sudu kecil perencah cendawan
- 1 inci lengkuas
- 1 batang serai
- Telur rebus
- Tempe, hiris & goreng hingga perang keemasan

Bahan Kisar :

- 1 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci kunyit hidup
- 4 biji buah keras
- 2 sudu besar udang kering, direndam

Cara Penyediaan:

- Didihkan air dalam periuk dan masukkan sedikit garam. Rebus **Pasta Penne Kimball** hingga lembut. Toskan dan gaulkan dengan sedikit minyak zaitun. Kacau rata dan ketepikan.
- Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali atau wok. Tumis pes yang dikisar hingga wangi. Tambah sedikit lagi minyak jika perlu.
- Masukkan lengkuas, serai, kobis, lobak merah dan tauhu. Kacau hingga sebati, kemudian tuangkan air dan biarkan mendidih. Masak selama 5 minit dengan api sederhana.
- Seterusnya, masukkan kacang panjang, soo hoon, kulit tauhu, garam, gula, perencah cendawan, santan dan **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball.** Biarkan mendidih selama 5 minit lagi atau sehingga semua bahan menjadi lembut. Setelah siap, tutup api.
- Hidangkan Pasta Penne Kimball bersama kuah lontong, telur rebus, tempe goreng, dan sambal.

SELATAN

Pasta Bandung Claypot

by sarmilasharif



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 300g **Pasta Angel Hair Kimball.** Rebus ikut arahan pada pek

Bahan-bahan Pes Mee Bandung:

- 1/2 tin **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**
- 4 biji bawang merah. kisar
- 3 ulas bawang putih. kisar
- 3 sudu besar udang kering
- 3 sudu besar cili kisar
- 1/2 cawan kacang tanah. Goreng dan kisar halus
- Gula, garam dan serbuk perasa.

Bahan-bahan Lain:

- 200g daging. Rebus hingga empuk dan simpan air rebusan daging.
- 1 pokok sayur sawi
- 1 keping tauhu. Goreng potong nipis
- 2 biji telur
- Daun sup
- Bawang goreng
- Limau kasturi

Cara Penyediaan:

- Panaskan minyak, tumis bahan kisar hingga wangi. Masukkan cili kisar. Tumis hingga pecah minyak.
- Masukkan **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball** dan kacang tanah kisar. Kacau sebati. Masukkan sedikit air.
- Masukkan gula, garam dan serbuk perasa.
- Masak pes hingga betul-betul pekat dan agak kering.
- Panaskan periuk claypot. Masukkan air rebusan daging. Masukkan pes mee bandung.
- Kacau sebati hingga mendidih.
- Masukkan **Pasta Angel Hair Kimball,** hirisan daging, sayur sawi. Pecahkan telur perlahan-perlahan. Tak perlu dikacau.
- Hidangkan panas-panas bersama tauhu goreng, taburan bawang goreng daun sup, dan hirisan limau.

PANTAI TIMUR

Terengganu Fettuccine Kuah Lemak Putih

by daridiaridiana



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

Kuah:

- 4 sudu besar **Sos Pasta Buttermilk Kimball**
- 4-5 ekor ikan selayang @ ikan sardin direbus bersama garam dan sedikit asam keping & diambil isinya
- 2 sudu kecil lada hitam
- ½ inci halia
- 3 ulas bawang merah
- 2 cawan santan pekat
- Sedikit air
- 2-3 asam keping
- Garam dan perasa

Ulam:

- Daun kesum, kacang panjang, timun, daun kemangi, bunga kantan dimayang halus & taugeh.
- Garam, belacan, cili kisar & limau nipis (optional) untuk membangkitkan rasa.

Cara Penyediaan:

- Rebus 1 bungkus **Pasta Fettuccine Kimball** al dente dan ketepikan.
- Tumbuk bawang merah, halia, isi ikan dan lada hitam hingga lumat.
- Masak semua bahan yang ditumbuk ke dalam santan bersama **Sos Pasta Buttermilk Kimball**, garam dan perasa. Seimbangkan rasa masam dengan asam keping.

PANTAI TIMUR

Solok Lada ala Kimball

by Wan Marina



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 1 sudu besar **Sos Pasta Daun Selasih & Bawang Putih Kimball**
- 5 biji lada solok (cili hijau besar)
- 4-5 ekor ikan selayang
- 2 susu besar kelapa parut
- 1 sudu besar lada hitam (ditumbuk)
- 3 biji bawang merah
- Garam
- Gula (optional)
- Perasa
- Santan pekat

Cara Penyediaan:

- Potong ikan dan ambik isinya sahaja. Letak dalam mangkuk dan ketepikan sebentar.
- Tumbuk bawang merah, lada hitam dan isi ikan tadi sehingga lumat.
- Kemudian masukkan kelapa parut.
- Perasakan dengan garam,gula dan perasa.
- Kemudian masukkan 1 sudu besar **Sos Pasta Daun Selasih & Bawang Putih Kimball**
- Cuci bersih lada solok dan potong bahagian tengahnya.
- Sumbat isi ikan dan bahan-bahan yang ditumbuk tadi ke dalam lada sehingga penuh.
- Akhir sekali, masukkan santan pekat ke dalam periuk, kemudian susun lada solok tadi dan kukus / rebus sehingga masak.
- Juga dimakan bersama-sama nasi putih, nasi kerabu atau ratah macam tu je.

PANTAI TIMUR

Laksam Kuah Lemak Tomato Cili Pedas

by suhaida_aziz258



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

Bahan-bahan Laksam:
- 500g tepung beras
- 2 sudu besar Tepung gandum
- 1000ml Air sejuk
- 1000ml Air panas
- Minyak masak (sapuan)

Bahan bahan Kuah Lemak:
- 2 sudu besar **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball**
- 600g Ikan kembung (rebus dengan 3 keping asam keping dan garam)
- ½ kg Santan segar pekat
- 1 sudu kecil lada hitam (tumbuk)
- 2 keping asam keping
- Garam
- Gula
- Air rebusan ikan

Bahan kisar:
- 1 biji bawang besar
- ½ inci halia

Bahan lain:
- Sambal cili
- Ulam hiris (timun, bunga kantan, kacang panjang)
- Taugeh

Cara Penyediaan:

- Untuk laksam, sediakan periuk pengukus berisi air dan masak hingga mendidih. Dalam mangkuk, satukan semua bahan, kacau sebati. Ambil penutup periuk dan sapu dengan sedikit minyak masak, kemudian panaskan seketika tutup periuk didalam pengukus. Tuang 1 senduk besar diatas tutup periuk tadi dan biarkan kukus selama 3 minit atau bila adunan menggelembung, bolehlah diangkat.
- Gulung laksam ketika panas dan ulang langkah yang sama, buat hingga adunan habis. Laksam yang sudah sejuk boleh dipotong kecil.
- Untuk Kuah Lemak, asingkan isi ikan rebus dan tulang. Kisar isi ikan bersama air rebusan ikan. Tuang kedalam periuk. Kisar pula tulang bersama air rebusan ikan dan tapis dalam periuk. Tambahkan bahan kisar, **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball,** santan, lada hitam, garam, gula dan asam keping. Masak hingga kuah mendidih.
- Sedia dinikmati bersama laksam, ulam dan sambal cili.

PANTAI TIMUR

Spaghetti Ayam Percik

by lensa.zahra



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 120g **Pasta Spaghetti Kimball**
- 1/3 tin **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball**
- Dada ayam tanpa tulang
- 1 sudu besar cili giling
- 150ml santan
- Garam & gula perang secukupnya
- Kepingan cili
- Daun ketumbar

Bahan-bahan Kisar Halus :

- 5 ulas bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci kunyit
- 1 batang serai

Cara Penyediaan:

- Masak **Pasta Spaghetti Kimball** sesuai arahan pada paket.
- Tumis bahan-bahan kisar hingga wangi. Tambahkan cili giling. Tumis hingga masak.
- Masukkan **Sos Pasta Tomato Cili Pedas Kimball** dan santan. Kacau sebati.
- Tambahkan garam dan gula perang secukupnya. Kacau sebati.
- Masukkan ayam. Kacau sekali sekala hingga ayam masak.
- Angkat ayam kemudian bakar sambil disapu kuah percik.
- Taburkan kepingan cili dan daun ketumbar ke atas spaghetti kemudian hidangkan bersama ayam dan kuah percik.

Terokai resipi-resipi senang, sedap, dan berbaloi dengan menggunakan Produk Kimball!











Mac & Cheese Laksa Sarawak

by cahayanurcahayanur



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

(2–3 orang makan)

- 1 mangkuk kecil **Pasta Makaroni Kimball**
- ½ tin **Sos Pasta Keju-Nara Kimball**
- 4 sudu besar **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball**
- ½ tin **Sos Pasta Tomato Cendawan Kimball**
- Air, garam & sedikit minyak (untuk rebus makaroni)
- 2 sudu besar butter
- 1 sudu besar pes laksa Sarawak
- 1½ cawan susu full cream
- ½ cawan cooking cream
- 2 sudu besar cream cheese
- 2 keping cheddar cheese
- 1 sudu besar rempah/herba ratus
- Garam secukup rasa
- Mozzarella cheese (untuk topping)
- Parmesan cheese (untuk topping)

Cara Penyediaan:

Langkah 1 – Rebus makaroni

- Didihkan air bersama sedikit garam & minyak.
- Masukkan **Pasta Makaroni Kimball,** rebus hingga lembut.
- Toskan air, ketepikan.

Langkah 2 – Sediakan sos berkrim

- Dalam bekas aluminium/loyang (boleh masuk oven atau airfryer), cairkan butter.
- Masukkan: **Sos Pasta Keju-nara, Sos Pasta Ayam-Nara, Sos Pasta Tomato Cendawan Kimball,** Pes laksa Sarawak, Susu full cream, Cooking cream, Cream cheese, Cheddar cheese, Rempah/herba ratus, Garam secukup rasa. Gaul hingga sebati.

Langkah 3 – Campur makaroni

- Masukkan makaroni yang sudah ditos ke dalam sos.
- Gaul rata hingga semua makaroni bersalut sos berkrim.

Langkah 4 – Tabur & bakar

- Tabur mozzarella cheese dan parmesan cheese di atasnya.
- Masukkan dalam oven/airfryer pada suhu 190°C selama 8 minit.
- Jika suka topping keju lebih rangup, tambah lagi 4 minit masa bakar.

Sabah Manuk Ballahan Lahad

by Nurul Akma Ma



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- 3 sudu **Sos Pasta Tomato Cendawan Kimball**
- Ayam
- 2 biji kentang/labu kundur
- 1 batang serai
- Air
- Garam secukup rasa
- Gula secukup rasa
- Minyak

Bahan Kisar/Tumbuk

- 3 ulas bawang putih
- 5 ulas bawang merah
- 3 cm kunyit hidup
- 3 cm halia
- 10 biji cili padi

Cara Penyediaan:

- Panaskan minyak dan tumis bahan kisar dan serai yamg diketuk hingga wangi.
- Masukkan ayam dan kacau rata.
- Tambahkan air. Biarkan hingga mendidih.
- Masukkan kentang/labu kundur, dan masak sehingga ayam menjadi empuk.
- Masukkan **Sos Pasta Tomato Cendawan Kimball,** garam, dan gula. Kacau sebati dan siap untuk dihidang.

Sarawak Tomato Kuey Teow Twist

by Seet Wc



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

- **Pasta Fettuccine Kimball**
- 2½ sudu besar **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball**
- 1 sudu besar kicap manis
- 1 ulas bawang putih, dicincang halus
- ½ dada ayam, dihiris nipis
- 4 ekor udang
- Segenggam sawi hijau (choy sum)
- 1 sudu kecil **Sos Tiram Kimball**
- Garam dan serbuk lada putih secukup rasa
- Campuran tepung jagung dengan air
- Minyak masak

Cara Penyediaan:

- Panaskan sedikit minyak dalam kuali di atas api besar. Masukkan **Pasta Fettuccine Kimball** yang telah direbus dan tuangkan kicap manis. Gaul hingga sekata.
- Angkat dan letakkan di atas pinggan. Dalam kuali yang sama, tambah sedikit minyak dan tumis bawang putih cincang hingga naik bau. Masukkan ayam diikuti udang.
- Goreng hingga kedua-duanya masak separa dan berubah warna, masukkan garam, diikuti dengan **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball** dan **Sos Tiram Kimball.**
- Masukkan **Sos Pasta Tomato Tradisional Kimball** dan biarkan mendidih. Tambahkan sawi hijau (choy sum) dan tuangkan campuran tepung jagung untuk memekatkan sos. Didihkan selama 1–2 minit hingga semua bahan masak sepenuhnya.
- Tutup api dan tuangkan sos panas di atas **Pasta Fettuccine Kimball**
- Taburkan sedikit lada putih sebelum dihidangkan.

Sabah Kimball Hinava Ayam-Nara

by mrs_peija



*Untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Bahan-Bahan

A. Hinava Ayam (gaya Sabah):

- 1 cawan isi ayam rebus/carik atau ikan tengiri jika suka
- 1 biji bawang besar (hiris halus)
- 1 biji cili merah & 2 cili padi (hiris)
- 1 batang serai (hiris halus)
- 1 inci halia muda (hiris nipis)
- Jus limau kasturi/lemon (3–4 biji)
- Sedikit garam & gula jika perlu
- Daun ketumbar secukupnya
- Bunga kantan hiris nipis
- Lobak merah hiris

B. Pasta Kimball:

- 1/2 tin **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball**
- 100g **Pasta Spaghetti/Spiral/Macaroni Kimball**– rebus & tos
- Sedikit susu cair atau air panas (jika perlu cairkan sos)

Cara Penyediaan:

- Satukan ayam carik, bawang, cili, serai, halia, bunga kantan,lobak merah & jus limau. Perasakan dengan garam & sedikit gula. Gaul rata. Rehatkan dalam peti sejuk 10–15 minit.
- Panaskan **Sos Pasta Ayam-Nara Kimball,** campur sedikit susu atau air jika pekat. Tuang atas pasta yang dah direbus bersama hinava ayam tadi gaul rata.
- Hidang pasta dan baki Hinava Ayam-Nara di tepi pasta. Hias dengan daun ketumbar, hirisan limau nipis dan tomato jika suka.

- Rasa lemak, masam, pedas & segar. Gabungan moden tradisi Sabah dalam satu hidangan.

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



Tomato Tradisional



Tomato Cendawan



Buttermilk



Sos Cili



Sos Tomato



Sos Berperisa Tiram



Daun Selasih & Bawang Putih



Ayam-nara



Keju-nara

MS 1500
1 025-11/2004