



Bubur Ayam Dan Ikan Yang Memikat Rasa

Bahan-bahan

- 100 g Beras Putih
- 2 L Air
- 2 cubes Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 300 g Ayam
- 200 g Ikan Kerapu
- 1 in Halia Muda
- 200 g Lobak Merah
- 200 g Bayam
- 1 tbsp Minyak Bijan
- 1 tbsp Kicap
- 1 g Lada Putih
- 2 sprigs Daun Bawang
- 2 tbsp Minyak Bawang Putih
- 2 Cili Padi
- 1 tbsp Bawang Goreng
- 1 tsp Halia Muda

Langkah Penyediaan

1. Masukkan beras, air dan MAGGI® Kiub Pati Ayam dalam periuk rebusan dan biarkan mendidih pada suhu yang tinggi. Bila sudah mendidih, turunkan suhu kepada sederhana. Bubur juga boleh dimasak menggunakan periuk nasi yang mempunyai fungsi memasak bubur.
2. Kemudian masukkan potongan ayam dan biarkan bubur mereneh pada suhu sederhana rendah selama 30 minit. Untuk mengelakkan daripada beras melekat pada bahagian bawah periuk, pastikan bubur dikacau sekali-sekala.
3. Kemudian, masukkan hirisan halia dan ikan ke dalam bubur. Masak selama 10 minit atau sehingga ikan betul-betul masak.
4. Akhir sekali, masukkan lobak dan bayam, biarkan ia masak.
5. Bila semua bahan telah pun masak sepenuhnya, tutup api dan senduk bubur ke dalam mangkuk. Renjis dengan minyak bijan dan hidangkan bersama perencah kegemaran anda.

Nutrisi

Carbohydrates	18.7 g
Energy	177.57 kcal
Fats	1.84 g
Protein	20.67 g

56 Min

6 hidangan