

# Nasi Lemak Sambal Tumis MAGGI®

## Bahan-bahan

- 2 sudu besar Minyak Masak
- 1 Bawang Merah
- 1 in Halia
- 1 ulas Bawang Putih
- 500 g Beras
- 600 ml Air
- 200 ml Santan
- 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 2 pcs Daun Pandan
- 1 sudu kecil Minyak Jagung
- 1 Bawang Besar
- 2 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 1.5 cawan Ikan Bilis
- 0.25 sudu kecil Pes Asam Jawa
- 100 ml Air
- 2 sudu kecil Gula
- 3 Telur
- 1 Timun
- 1 cawan Kacang

## Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak masak. Tumiskan bawang kecil, halia dan bawang putih. Masukkan beras dan gaul rata.
2. Masukkan semua bahan yang telah ditumis kedalam periuk nasi dan tuangkan air, santan, MAGGI® CukupRasa™ dan daun pandan. Biarkan ia masak.
3. Panaskan minyak. Tumiskan bawang merah dan masukkan pes MAGGI® Sambal Tumis. Gaulkan rata.
4. Masukkan ikan bilis, asam jawa pes, air dan gula. Reneh sehingga masak.
5. Hidangkan nasi bersama sambal ikan bilis, telur dan timun.

### Nutrisi

Karbohidrat	36.66 g
Tenaga	479.1 kcal
Lemak	30.9 g
Protein	16.95 g

33 Min

6 hidangan