



Nasi Ayam Citarasa Keluarga

Bahan-bahan

- 2 tsp Minyak Masak
- 3 keping Dada Ayam
- 3 Paha Ayam
- 1 tsp Kicap Pekat
- 2 tbsp Sos Tiram MAGGI®
- 3 cloves Bawang Putih
- 1 in Halia
- 3 cloves Bawang Putih
- 2 in Halia
- 2 pcs Daun Pandan
- 2.5 cups Beras
- 2 Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 1 tsp Minyak Bijan
- 3 cups Air
- 2 tbsp Mentega
- 1 Timun
- 0.5 head Salad Lettuce
- 1 Medium Tomato

Langkah Penyediaan

1. Perapkan ayam bersama kicap pekat, Sos Tiram MAGGI, bawang putih and halia yang ditumbuk lumat selama 1 jam atau semalaman.
2. Apabila ayam sedia dimasak, panaskan minyak dalam kualiti, tumis bawang putih, halia dan daun pandan hingga wangi.
3. Masukkan beras dan goreng seketika.
4. Pindahkan nasi ke dalam periuk nasi elektrik, tambahkan Kiub MAGGI Ayam dan masukkan air.
5. Masak nasi sehingga masak. Selepas wap nasi keluar, masukkan minyak bijan.
6. Panaskan periuk leper atau pemanggang. Masakkan ayam sehingga masak. Hidangkan bersama nasi dan sayuran.

Pemakanan

Karbohidrat 35.63 g
Protein 31.12 g

🕒 101 Min

⊕ 6