# Resipi Lontong Goreng Pembuka Selera

## Bahan-bahan

- 400 g nasi impit
- 4 sudu besar Minyak
- 3 Bawang Kecil
- 2 ulas Bawang Putih
- 2 sudu besar Udang Kering
- 60 g MAGGI® Sambal Tumis
- 100 g Dada Ayam
- 100 ml Air
- 0.25 cawan Kacang Tanah
- 1 sudu besar Kicap Manis
- 1 sudu besar Sos Cili MAGGI®
- 2 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 100 g Taugeh
- 100 g Sawi
- 50 g Lobak Merah
- 0.25 cawan Daun Bawang
- 10 g Bawang Goreng
- 2 sudu besar Cili Merah

## Langkah Penyediaan

1. Di dalam kuali, panaskan minyak dan tumiskan bawang merah, bawang putih, udang kering dan MAGGI Sambal Tumis.
2. Setelah pecah minyak, masukkan ayam dan tumiskan sehingga masak. Tuangkan air, masukkan kacang tanah dan gaulkan kuah sehingga sedikit pekat.
3. Masukkan kicap manis, MAGGI Sos Cili dan MAGGI CukupRasa. Gaulkan rata.
4. Gaulkan nasi impit, taugeh, sawi, lobak merah dan dan kucai. Tumiskan sehingga rata. Hidang dan taburkan daun bawang, bawang goreng dan cili merah.

Pemakanan

| | |
|---|---|
| Karbohidrat | 42.32 g |
| Protein | 16.24 g |

25 Min

4