Nasi Goreng Tom Yam

Bahan-bahan

- 3 sudu besar Minyak Masak
- 1 Bawang Merah
- 3 ulas Bawang Putih
- 3 sprigs Cili Padi
- 3 keping Daun Limau Purut
- 2 stems Serai
- 2 Sotong
- 12 Udang
- 3 cawan Nasi
- 2 kiub Kiub Pati Tom Yam MAGGI®
- 10 stems Kacang Buncis
- 1 Lobak Merah
- 4 stems Jagung Muda
- 2 sprigs Daun Bawang
- 2 sudu besar Bawang Goreng

Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak masak, tumiskan bawang merah, bawang putih yang telah dicincang, cili padi, serai yang telah diketuk dan daun limau sehingga wangi.
2. Masukkan hirisan sotong dan udang. Gaul rata.
3. Masukkan lobak merah, kacang buncis dan jagung muda yang telah dipotong. Gaul Rata.
4. Masukkan nasi putih dan taburkan MAGGI Kiub Sup Tom Yam. Gaul rata.
5. Taburkan daun bawang dan bawang goreng. Sedia untuk dihidang.

Pemakanan

Karbohidrat	33.49 g
Protein	10.88 g

11 Min

6