



Nasi Ayam Teriyaki

Bahan-bahan

- 2 cawan Beras
- 3 cawan Air
- 2 sudu besar Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 1 inci Halia
- 500 g Dada Ayam
- 2 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 4 sudu besar Air
- 0.25 sudu kecil Kicap Pekat
- 1.5 sudu besar Madu
- 0.5 inci Halia
- 3 ulas Bawang Putih
- 1 sudu besar Cuka
- 1 paket Pak Choy
- 1 tangkai Daun Bawang
- 0.5 sudu kecil Bijan
- 1 Lobak Merah

Langkah Penyediaan

1. Gaul sebati Sos Tiram MAGGI, air, kicap pekat, madu, halia dan bawang putih yang dikisar dan cuka. Gaulkan pada dada ayam tanpa tulang. Perapkan selama 30 minit atau semalaman.
2. Grillkan ayam sehingga separuh masak. Sapukan sos perapan pada ayam Ketika memanggang.
3. Masukkan beras, air, MAGGI Stok Ayam Pekat dan halia di dalam periuk nasi. Gaul rata.
4. Masukkan ayam didalam periuk nasi. Biarkan nasi dan ayam masak sepenuhnya.
5. Sebelum nasi masak, letakkan sayur pak choi dan hirisan lobak merah kedalam periuk nasi. Setelah siap masak taburkan daun bawang dan bijan, sedia untuk dihidang.

Pemakanan

Karbohidrat 61.31 g
Protein 23.36 g

⌚ 52 Min

⊕ 6