



## Nasi Goreng Ayam Woku

### Bahan-bahan

- 500 gr nasi putih
- 200 gr dada ayam fillet, potong kecil sesuai selera
- 75 gr wortel, potong dadu, rebus setengah matang
- 100 ml air
- 1 batang serai, geprek
- 3 lembar daun jeruk
- 1 sdm Maggi Magic Lezat
- 1 sdt gula pasir
- 1 ikat daun kemangi
- 3 buah cabai keriting
- 1 sdm minyak goreng segar untuk menumis
- 3 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 2 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 3 butir kemiri, untuk bumbu halus
- 2 cm kunyit, untuk bumbu halus
- 2 cm jahe, untuk bumbu halus
- 3 buah cabai rawit, untuk bumbu halus
- 6 buah cabai keriting, untuk bumbu halus

### Cara Membuat

- Ulek semua bumbu halus dengan air secukupnya
- Tumis bumbu hingga harum. Masukkan daun jeruk dan serai
- Masukkan potongan ayam, gula pasir, Maggi Magic Lezat, dan air. Masak ayam hingga matang dan air menyusut.
- Masukkan nasi putih, cabai iris, potongan wortel, dan sebagian daun kemangi. Aduk sebentar hingga kemangi layu.
- Tambahkan daun kemangi segar, lalu sajikan dengan lalapan

#### Nutrisi

Karbohidrat	31.39 g
Energi	197.1 kcal
Lemak	3.35 g
Protein	9.69 g

25 Menit

5 Porsi