



## Nasi Kepal Merah Putih

### Bahan-bahan

- 250 gr nasi merah panas
- 250 gr nasi putih panas
- 200 gr dada ayam fillet
- 50 gr wortel, parut
- 100 gr jagung, sudah dipipil
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah keriting
- 2 cm Kencur
- 1 sdm Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdt gula pasir

### Cara Membuat

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, dan kencur menggunakan ulekan.
2. Tumis bumbu dengan minyak goreng segar hingga harum. Masukkan potongan ayam, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan air, jagung, wortel, merica, gula, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Aduk rata, lalu masak hingga air sat.
4. Bagi bumbu jadi dua untuk masing-masing dicampurkan dengan nasi merah dan nasi putih. Setelah nasi dimasukkan, aduk hingga rata. Matikan api, kemudian ambil 2 sendok makan nasi goreng, kemudian kepalkan dengan tangan (gunakan sarung tangan plastik).
5. Sajikan untuk lalapan sayur.

### Nutrisi

Karbohidrat	39.45 g
Energi	211.49 kcal
Lemak	1.4 g
Protein	11.19 g

30 Menit

5 porsi