



## Nasi Ulam khas Betawi

### Bahan-bahan

- 500 gr beras, cuci bersih, tiriskan
- 600 ml air
- 1.5 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 6 batang serai
- 6 lembar Daun salam
- 5 lembar daun pandan, potong-potong
- 1 sdm minyak goreng segar
- 400 gr kelapa, parut memanjang
- 3 sdm ebi halus
- 2 buah cabai merah, bumbu halus
- 6 buah bawang merah, untuk bumbu halus
- 3 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 2 sdt terasi panggang untuk bumbu halus
- 0.25 sdt jintan, sangrai, untuk bumbu halus
- 2 batang serai bagian putih, iris halus untuk bumbu halus
- 2 sdt gula merah, sisir, untuk bumbu halus
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Rasa Ayam untuk bumbu halus
- 4 buah telur, buat dadar, iris tipis untuk pelengkap
- 1 buah Cabai goreng iris untuk pelengkap
- 1 gr Lalap mentimun dan daun kemangi untuk pelengkap
- 1 gr Tauge pendek, diseduh sebentar untuk pelengkap
- 1 gr Bawang goreng secukupnya untuk pelengkap

### Cara Membuat

- Masak beras bersama air, Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, serai, daun salam, dan daun pandan hingga menjadi nasi aron, angkat.
- Kukus nasi aron dalam dandang hingga matang, angkat. Biarkan nasi tetap panas/hangat.
- Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan kelapa parut dan ebi, aduk rata. Sangrai hingga bahan matang dan setengah kering, lalu angkat.
- Taruh nasi panas dalam wadah, sisihkan serai, daun salam, dan daun pandan. Campur nasi dan kelapa berbumbu, aduk rata
- Hidangkan nasi dengan pelengkap.

### Nutrisi

30 Menit

Karbohidrat	106.47 g
Energi	814.37 kcal
Lemak	35.75 g
Protein	20.85 g

5 Porsi