



Telok Pindang

Bahan-bahan

- 6 buah telur ayam
- 4 siung bawang merah, geprek dengan kulitnya
- 2 siung bawang putih, geprek dengan kulitnya
- 4 lembar Daun salam
- 3 ons daun jambu batu
- 1 batang serai
- 5 cm lengkuas
- 2 gr kulit bawang merah
- 1 sachet Maggi Magic Lezat Rasa Ayam
- 1 sdm Kecap manis
- 1 L air

Cara Membuat

1. Masukkan telur ke dalam panci berisi air.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jambu, serai, lengkuas, kulit bawang, kecap manis, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam.
3. Aduk merata, kemudian masak hingga mendidih, setelah itu biarkan dimasak selama 5 menit.
4. Tiriskan telur, kemudian rendam dalam air dingin, kemudian buat retakan pada kulit telur agar ada motif abstrak. Jika ingin dikupas seluruh bagian agar berwarna coklat keseluruhan bisa dikupas kulitnya.
5. Rebus lagi selama 10 menit, matikan api kemudian diamkan selama 10 menit lagi. Kuliti telok pindang, telok pindang siap dijadikan lauk pendamping nasi tumpeng.

Nutrisi

Karbohidrat	10.54 g
Energi	142.68 kcal
Lemak	7.72 g
Protein	7.65 g

30 Menit

6 Porsi