



## Nasi Bakar Taliwang

### Bahan-bahan

- 2 buah jeruk nipis
- 2 sdm minyak goreng segar
- 2 lembar Daun salam
- 2 batang serai, geprek
- 500 gr nasi putih
- 4 batang Kemangi
- 250 gr dada ayam, potong dadu
- 4 lembar daun pisang
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 8 buah cabai rawit utuh
- 50 gr cabai merah, untuk bahan halus
- 50 gr cabai keriting, untuk bumbu halus
- 15 buah cabai rawit merah, untuk bahan halus
- 15 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 8 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 2 cm kencur, untuk bumbu halus
- 1 sdt terasi, bumbu halus
- 1 buah tomat, bumbu halus
- 25 gr gula merah, untuk bahan halus
- 2 gr lengkuas, bumbu halus
- 1 sdt gula pasir, untuk bumbu halus
- 2 buah tomat, untuk bahan pelengkap
- 1 buah timun, untuk bahan pelengkap
- 100 gr selada untuk bahan pelengkap

### Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan jeruk nipis. Pijat-pijat, kemudian diamkan selama 5 menit.
2. Masukkan semua bahan bumbu halus ke blender. Haluskan hingga benar-benar halus.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus. Masukkan serai dan daun salam hingga harum. Masukkan ayam dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, beri sedikit air. Masak hingga bumbu meresap dan air berkurang.
4. Susun ayam di atas daun pisang, beri daun kemangi dan potongan cabai utuh. Tuang nasi di atasnya, kemudian beri sisa bumbu taliwang.
5. Gulung daun pisang atau rekatkan menggunakan tusuk gigi. Panggang dengan wajan anti lengket atau bakar di atas bara api hingga harum dan setiap sisi kecokelatan. Sajikan.

#### Nutrisi

Karbohidrat	42.45 g
Energi	273.25 kcal
Lemak	6.43 g
Protein	12.69 g

30 Menit

5 Porsi