



Nasi Ayam Rice Cooker

Bahan-bahan

- 250 gr Beras
- 2 sdm minyak goreng
- 2 ruas jahe
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm minyak wijen
- 300 ml air mineral
- 2 batang daun ketumbar
- 350 gr Dada ayam
- 100 gr wortel
- 1 batang daun bawang

Cara Membuat

1. Marinasi ayam dengan 1 sdt Maggi Magic Lezat Rasa Ayam dan merica dan diamkan semalaman sebelum dimasak saat menjelang jam sahur, agar bumbu lebih menyerap ke dalam ayam.
2. Cuci bersih beras, kemudian tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis jahe dan bawang putih hingga harum, lalu masukkan beras, aduk rata.
4. Tuangkan beras ke dalam rice cooker, tambahkan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, aduk rata, lalu tambahkan air.
5. Kemudian letakkan ayam dan daun pandan di atas beras, masak dengan rice cooker hingga matang.
6. Setelah matang, buka tutup rice cooker, tiriskan ayam lalu aduk nasi agar tidak lengket.
7. Tambahkan potongan wortel dan daun bawang dan aduk rata.
8. Sajikan untuk hidangan sahur.

Nutrisi

Karbohidrat	58.24 g
Energi	421.46 kcal
Lemak	11.71 g
Protein	20.3 g

30 Menit

4 Porsi