



## Nasi Tutug Oncom

### Bahan-bahan

- 1 sdm Maggi Magic Lezat Rasa Ayam
- 5 siung bawang merah (untuk bumbu halus)
- 3 siung bawang putih (untuk bumbu halus)
- 4 buah cabai merah keriting (untuk bumbu halus)
- 3 buah cabai rawit merah (untuk bumbu halus)
- 1 ons kencur (untuk bumbu halus)
- 200 gr Oncom
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdt gula pasir
- 8 batang kemangi, siangi
- 500 gr nasi putih panas

### Cara Membuat

1. Bakar potongan oncom di atas bara api, atau gunakan wajan anti lengket, gunakan api kecil. Balik hingga setiap sisi matang merata.
2. Campurkan bumbu halus dengan oncom yang sudah dibakar, uleg kasar.
3. Panaskan minyak, kemudian tumis oncom yang sudah diuleg bersama bumbu halus, tambahkan gula dan Maggi Magic Rasa Lezat Ayam. Aduk merata, setelah bau langu hilang, masukkan daun kemangi lalu matikan api, aduk merata.
4. Campurkan campuran oncom ke dalam bakul berisi nasi panas. Aduk hingga merata.
5. Sajikan dengan lauk dan sambal.

#### Nutrisi

Karbohidrat	50.12 g
Energi	377.41 kcal
Lemak	14.39 g
Protein	15.65 g

🕒 20 Menit

⊕ 4 Porsi