



 30 min

Nasi Goreng Nanas Seafood Barbeque

BAHAN-BAHAN

- 50 gr nanas dipotong dadu
- 1 mangkuk nasi putih ukuran sedang
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Nasi Goreng Barbeque](#)
- 3 siung bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih cincang
- Crab stick dan bakso ikan

CARA MEMBUAT

1. Siapkan semua bahan kemudian cuci semua bahan hingga bersih, lalu sisihkan.
2. Panaskan wajan yang sudah diberikan minyak goreng.
3. Bila sudah panas tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
4. Kemudian masukkan crab stick dan bakso ikan, masak hingga matang.
5. Masukkan telur kemudian aduk rata, lalu masukkan nasi putih dan Sasa Bumbu Nasi Goreng Barbeque.
6. Terakhir masukkan nanas, masak hingga semua tercampur dengan rata, matikan api. Sajikan nasi goreng nanas seafood ke dalam wadah nanas.

TIPS PENYAJIAN:

Nasi goreng memang sangat cocok disajikan saat masih hangat bersama menu pendamping lainnya seperti [ayam goreng](#) maupun aneka masakan lainnya. Nasi goreng ini sangat cocok dihidangkan sebagai menu makan malam untuk keluarga Anda.

Itulah resep nasi goreng nanas seafood barbeque yang sangat lezat dan nikmat, jika Anda penasaran dengan rasanya silahkan untuk mencoba sendiri membuatnya di rumah menggunakan bumbu praktis dari Sasa yang akan memudahkan Anda membuat berbagai jenis masakan khususnya nasi goreng. Jika Anda suka dengan resep nasi goreng ini silahkan bagikan ke teman-teman Anda ya.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Nasi Goreng Selimut](#)
2. [Nasi Bakar Cumi Pedas](#)