



Nasi Goreng Oriental

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 400 gram nasi putih
- 100 gram udang kupas
- 4 buah bakso ikan
- 3 siung bawang putih
- 50 gram bawang bombay
- 50 gram wortel
- 3 butir telur ayam
- Daun bawang secukupnya

Bahan Bumbu:

- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm saos tiram
- 1 sdm kecap Inggris
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt bubuk merica
- 1/2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1/2 sdt garam

CARA MEMBUAT

1. Potong-potong bakso ikan dan udang. Cincang bawang putih, bawang bombay. Potong wortel kecil-kecil.
2. Tuang semua bahan bumbu ke satu wadah dan campur rata. Sisihkan. Panaskan minyak goreng di wajan, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan udang, bakso ikan, dan wortel. Tumis kembali hingga udang berubah warna lalu sisihkan ke pinggir wajan. Lalu tuang telur ke tengah wajan, orak-arik.
4. Campur tumisan udang dan bakso yang tadi dipinggirkan, bersama orek telur. Tuangkan bahan bumbu. Aduk hingga merata, masukkan nasi putih.



Melezatkan!

6. Cicip dan sesuaikan rasanya. Jika rasa sudah pas, sajikan.