



20 min

Nasi Goreng Sambal Matah Spesial

BAHAN-BAHAN

- Sasa bumbu nasi goreng sambel matah Nasi sesuai selera
- Secukupnya minyak
- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 3 buah cabe rawit
- 1 butir telur
- Kol
- Daun bawang
- Secukupnya kecap manis (optional)

Bahan sambal matah:

- 4 buah cabai rawit
- 2 buah cabai keriting
- 3 siung bawang merah



Melezatkan!

- 1 batang sereh
- 1 helai daun jeruk
- 1 butir jeruk limau
- ½ sdt terasi bakar
- Secukupnya penyedap rasa
- 2 sdm minyak

CARA MEMBUAT

Cara membuat sambel matah:

1. Iris cabai, bawang merah, sereh dan masukkan ke mangkok.
2. Masukkan terasi yang sudah dibakar. Masukkan air perasan jeruk limau. Tambahkan penyedap rasa.
3. Tumis bawang putih dengan 2 sdm minyak.
4. Tuang tumisan bawang putih dan minyak panas ke mangkok.
5. Aduk semua bahan sampai rata.

Cara membuat nasi goreng:

1. Panaskan secukupnya minyak. Tumis irisan bawang merah, bawang putih, dan cabai sampai harum.
2. Masukkan telur, lalu orak-arik.
3. Masukkan nasi, bumbu dengan bumbu nasi goreng sambel matah. Aduk merata. Masukkan kol dan daun bawang.
4. Masukkan kecap manis, aduk rata.
5. Masak hingga matang.
6. Sajikan dengan sambel matah, selada, dan tomat.