



Nasi Uduk Komplit

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi Uduk:

- 300 gr beras, cuci bersih
- 2 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- Air, secukupnya
- 1/5 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 2 batang sereh
- 1 lembar daun salam
- 2 ruas jari lengkuas

Bahan Ayam Suwir:

- 1 ekor ayam, potong menjadi 12 bagian
- 100 ml air
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

Pelengkap:

- Telur dadar iris
- Tempe orek
- Kerupuk
- Bawang goreng
- Bihun

CARA MEMBUAT

1. Siapkan rice cooker, masukkan beras yang sudah dicuci bersih.
2. Tambahkan sereh, daun salam, dan lengkuas.
3. Masukkan air, lalu tambahkan Sasa Kaldu Ayam, aduk hingga rata dan masak nasi hingga tanak.
4. Siapkan wadah, masukkan air, tambahkan Sasa Kaldu Ayam, dan aduk hingga larut.
5. Setelah kaldu larut, masukkan potongan ayam yang sudah dicuci bersih.
6. Lalu aduk hingga bumbu terlumur rata keseluruhan permukaan ayam.
7. Diamkan 1 jam, lalu ayam siap digoreng.