



Nasi Goreng Nanas



superadmin

Nasi Goreng Nanas hidangan khas Thailand ini memadukan rasa gurih, segar, dan manis dari nanas segar, tanpa menggunakan kecap manis. Nasi goreng yang dimasak dengan bumbu iris ini diperkaya dengan udang, ayam, kecap ikan, dan sedikit bubuk kari untuk aroma khas. Disajikan langsung di dalam kulit nanas, memberikan presentasi yang unik dan menarik.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan

- 750 gr - nasi putih kemarin
- 10 siung - bawang putih
- 10 siung - bawang merah
- 3 buah - cabai merah
- 1 sdt - bubuk kari
- 2 sdt - kecap ikan
- 2 sdm - saus tiram
- 1 sdt - minyak wijen
- 1 sdm - kecap maggi
- 3 butir - telur
- 2 batang - daun bawang
- 4 sdm - minyak
- ½ buah - nanas
- 55 gr - kacang mede goreng
- 1 sdt - kaldu jamur
- ½ sdm - garam
- 1 sdm - margarin

Bahan marinasi

- 180 gr - dada ayam filet
- 180 gr - udang
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdm - minyak
- ⅓ sdt - lada hitam

Langkah-Langkah

1. Belah dua nanas utuh lalu keluarkan bagian tengah nanas dan potong-potong
2. Cincang bawang putih, iris bawang merah, daun bawang, dan cabai merah
3. Potong dada ayam lalu marinasi dada ayam dan udang dengan kecap asin, lada hitam, dan minyak, aduk rata. Diamkan beberapa saat
4. Panaskan minyak, tumis ayam sesaat, sisihkan lalu tumis udang sesaat, sisihkan
5. Masukkan telur, aduk kemudian masukkan bawang putih dan bawang merah, masak hingga wangi
6. Masukkan nasi, saus tiram, kecap ikan, kecap maggi, bubuk kari, udang, ayam, daun bawang, dan cabai merah, aduk rata
7. Tambahkan kaldu jamur, garam, nanas, kacang mede, minyak wijen, dan margarin, masak beberapa saat
8. Tuang nasi goreng ke dalam nanas yang telah di lubangi tengah nya
9. Nasi goreng nanas siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/144-nasi-goreng-nanas>