



Nasi Goreng Terasi



superadmin

Nasi Goreng Terasi praktis siap dalam 5 menit dengan perpaduan rasa gurih terasi dengan aroma rempah segar seperti serai dan daun jeruk yang terinspirasi dari sambal matah. Disajikan dengan telur ceplok dan warna kuning cerah dari kunyit bubuk yang bikin tampilannya makin menggugah selera.

Bahan-Bahan

 2 Porsi

Bahan

- 350 gr - nasi putih
- 12 siung - bawang merah
- 3 siung - bawang putih
- 9 buah - cabai rawit merah
- 4 lembar - daun jeruk
- 2 batang - serai
- 5 - pcs hati ampela kecap
- 6 gr - terasi bubuk
- ¼ sdt - kunyit bubuk (opsional)
- ½ sdt - kaldu jamur
- ½ sdt - gula pasir
- 1 buah - jeruk limau (opsional)

Pelengkap

- - telur mata sapi
- - emping
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Iris bawang merah, bawang putih, cabai rawit merah, daun jeruk, serai bagian putih dan hati ampela kecap
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, serai dan daun jeruk, tumis hingga wangi
3. Masukkan terasi bubuk dan kunyit bubuk, aduk rata lalu masukkan nasi, aduk rata
4. Masukkan hati ampela kecap, kaldu jamur dan gula pasir, masak hingga wangi kemudian tambahkan perasan jeruk limau, masak sesaat
5. Nasi goreng terasi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/160-nasi-goreng-terasi>