



Nasi Bakso Bakar



superadmin

Nasi Bakso Bakar, menu praktis perpaduan nasi hangat dengan bakso sapi berbumbu bakar yang gurih, manis, dan kaya aroma. Disajikan dengan telur ceplok daun bawang setengah matang, menu praktis ini siap menjadi pilihan makan yang mengenyangkan dan memuaskan.

Bahan-Bahan

2 Porsi

Bahan

- 15 - pcs bakso sapi
- ½ buah - bawang bombai

Bahan bumbu bakar

- 2 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdm - margarin
- 1 sdm - saus sambal, opsional
- 2 siung - bawang putih, haluskan

Pelengkap

- 2 butir - telur
- 1 batang - daun bawang, iris
- ¼ sdt - garam
- ¼ sdt - lada hitam
- 1 sdm - minyak
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Di dalam wadah tahan panas campurkan bawang putih yang telah halus, kecap manis, saus tiram, saus sambal, dan margarin, aduk rata
2. Iris bawang bombai lalu masukkan ke dalam bumbu bakar beserta bakso sapi, aduk rata
3. Masukkan ke dalam air fryer, panggang di suhu 190 derajat celcius selama 10 menit. Aduk bakso di tengah memanggang
4. Untuk versi kedua, tusukkan bawang bombai yang dipotong kotak dan bakso sapi lalu oles dengan bumbu bakar
5. Panggang di suhu 190 derajat celcius selama 10 menit, oles dengan bumbu bakar di tengah memanggang
6. Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga wangi lalu masukkan telur
7. Tambahkan garam dan lada hitam, masak hingga setengah matang atau sesuai selera
8. Nasi bakso bakar siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/202-nasi-bakso-bakar>