



## Nasi Kulit Ayam Krispi



superadmin

Nasi Kulit Ayam Krispi yang sederhana dan ekonomis, tapi rasanya istimewa. Kulit ayamnya renyah, gurih, dan tidak alot, dipadukan kol goreng, telur dadar, sambal yang pedas, serta nasi hangat yang bikin makin puas.

### Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan:

- 300 gr - kulit ayam
- ½ sdm - garam
- ½ sdt - merica
- 1 liter - air

Bahan nasi:

- 375 gr - beras
- 500 ml - air

Bahan sambal:

- 100 gr - cabai rawit merah
- 5 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 50 ml - minyak
- 50 ml - air
- ¾ sdt - garam
- 1 sdt - kaldu bubuk / penyedap
- 1 sdt - gula pasir

Bahan tepung basah:

- 100 gr - tepung bumbu serbaguna
- 1 butir - telur
- 1 sdt - bubuk bawang bombai
- 50 ml - air

Pelengkap:

- - telur
- - daun bawang iris
- - garam dan merica secukupnya
- - kol goreng

Tepung kering:

- - tepung bumbu serbaguna

### Langkah-Langkah

1. Cuci beras lalu masukkan air. Masak dengan rice cooker hingga matang
2. Untuk sambal, panaskan minyak lalu goreng bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit merah, masak sesaat
3. Masukkan bahan sambal ke dalam food processor, haluskan kemudian masak kembali
4. Tambahkan air, garam, kaldu bubuk, dan gula pasir, masak hingga minyak keluar di api sedang, sisihkan
5. Didihkan air kemudian masukkan garam, merica, dan kulit ayam, rebus selama 3-5 menit kemudian bilas hingga bersih
6. Masukkan ke dalam mangkuk lalu tambahkan tepung bumbu serbaguna, bubuk bawang bombai, telur, dan air, aduk hingga rata
7. Panaskan minyak, masukkan kulit ayam ke dalam tepung kering hingga rata lalu goreng kulit hingga kering di api kecil sedang, tiriskan
8. Kocok telur, daun bawang, garam, dan merica secukupnya kemudian goreng hingga matang, sisihkan
9. Goreng kol hingga kering atau sesuai selera
10. Nasi kulit sambal gledak siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/214-nasi-kulit-ayam-krispi>