



Nasi Goreng Cabe Ijo



superadmin

Nasi goreng cabe ijo dengan cita rasa medok yang khas, memiliki aroma yang wangi dan seimbang. Pedasnya pas bikin nagih. Ditambah ikan asin yang gurih dan renyah, setiap suapan jadi kombinasi yang sempurna.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan bumbu dasar

- 5 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih
- 120 gr - cabai hijau keriting
- 20 buah - cabai rawit hijau
- 5 lembar - daun jeruk

Bahan lainnya

- 30 gr - ikan jambal roti
- 2 batang - daun bawang
- 2 butir - telur
- 1 sdm - saus tiram
- 600 gr - nasi
- ½ sdm - garam
- 1 sdm - gula pasir
- ½ sdm - penyedap
- 1/8 sdt - merica
- 4 sdm - minyak
- ½ sdt - baking soda untuk merebus cabai hijau

Pelengkap

- - emping
- - bawang merah goreng
- - timun

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, masukkan cabai hijau keriting dan baking soda, rebus selama 3 menit, tiriskan lalu haluskan
2. Cincang bawang putih dan bawang merah, iris daun bawang, potong-potong kecil jambal roti, iris cabai rawit hijau dan daun jeruk
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga wangi kemudian masukkan ikan asin, tumis sesaat
4. Masukkan telur, aduk rata lalu masukkan cabai rawit hijau, daun jeruk, cabai hijau keriting yang sudah di haluskan dan nasi, aduk hingga rata
5. Masukkan saus tiram, garam, gula pasir, penyedap, merica dan daun bawang, masak sesaat di api besar
6. Nasi goreng cabe ijo siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/50-nasi-goreng-cabe-ijo>