



Nasi Goreng Saus Keju



superadmin

Nasi Goreng Keju memadukan gurihnya nasi goreng dengan lelehan saus keju creamy yang memanjakan lidah. Dengan waktu masak yang singkat, sajian ini sempurna untuk bekal atau makan siang praktis dan lezat.

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan nasi goreng

- 350 gr - nasi
- 1 sdm - unsalted butter
- ½ sdt - minyak wijen
- 4 siung - bawang putih
- ½ buah - bawang bombai
- 1 batang - daun bawang
- 60 gr - wortel
- 100 gr - chicken luncheon
- 100 gr - paha ayam filet
- 2 butir - telur
- 1 ½ sdm - gochujang
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- ½ sdm - kecap asin
- 1 sdt - gula pasir
- ⅛ sdt - merica

Bahan saus keju

- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- 1 ½ sdm - unsalted butter
- 250 ml - susu
- 2 pcs - cheddar cheese slices
- ¼ sdt - kaldu ayam bubuk

Pelengkap

- - keju cedar
- - chicken katsu/karage (opsional)

Langkah-Langkah

1. Panaskan unsalted butter kemudian masukkan tepung terigu, tumis hingga wangi
2. Masukkan susu sedikit demi sedikit sambil di aduk kemudian tambahkan kaldu ayam bubuk dan cheddar cheese slices, masak hingga sedikit mengental
3. Iris bawang putih, potong kotak bawang bombai, wortel, iris daun bawang, potong kotak ayam lalu marinasi ayam dengan sedikit garam dan merica, aduk rata
4. Potong kotak chicken luncheon
5. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih hingga setengah kering kemudian masukkan bawang bombai, ayam dan wortel, tumis hingga ayam matang
6. Masukkan telur, aduk rata kemudian masukkan nasi putih, daun bawang, chicken luncheon, gochujang, kaldu ayam bubuk, kecap asin, gula pasir dan merica, aduk hingga rata
7. Masukkan unsalted butter dan minyak wijen, masak sesaat
8. Susun nasi goreng di dalam piring saji kemudian tuang saus keju, tambahkan keju cedar yang diparut dan chicken katsu atau topping lainnya
9. Cheesy chicken fried rice siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/79-nasi-goreng-saus-keju>