



Nasi Ayam & Telur/Oyakodon Versi Lokal



superadmin

Kombinasi dari Telur yang lembut, potongan Ayam yang gurih, dan tekstur dari bawang bombai membuat sajian ini terasa istimewa. Disajikan hangat dan praktis dibuat sehingga cocok dinikmati kapan saja.

Bahan-Bahan

 1-2 Porsi

Bahan lainnya

- 2 siung - bawang putih
- ¼ buah - bawang bombai
- 2 butir - telur
- 3 buah - cabai rawit merah
- 2 sdt - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 150 ml - air
- 1 sdm - minyak
- 1 batang - daun bawang

Bahan marinasi ayam

- 150 gr - paha ayam filet
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica
- 1 iris - jeruk nipis

Pelengkap

- - nasi putih
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Potong-potong ayam kemudian marinasi dengan kaldu ayam bubuk, merica dan perasan jeruk nipis
2. Iris bawang putih, potong besar bawang bombai, cabai rawit merah dan kocok telur
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih hingga harum kemudian masukkan ayam, masak sesaat di api besar
4. Masukkan bawang bombai dan cabai rawit merah, tumis hingga wangi kemudian masukkan air, kecap manis dan saus tiram, masak hingga mendidih
5. Masukkan telur, masak sesaat kemudian masukkan irisan daun bawang, masak sesaat
6. Nasi ayam telur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/85-nasi-ayam-teluroyakodon-versi-lokal>