



@icwine



Resepedia #1

46 Resep Variasi Nasi Goreng

Pustaka Hanan



46 Resep Variasi Nasi Goreng

Resepedia #1

Penyusun

Tim Pustaka Hanan

Ilustrasi Sampul

Sergej Razvodovskij ©Depositphotos

Penerbit Digital

Pustaka Hanan
www.pustakahanan.com

Publikasi

Pustaka E-Book
www.pustaka-ebook.com

Terbitan I 2009

Terbitan II 2013

Lisensi Dokumen

E-book ini dapat disebarakan secara bebas untuk tujuan non-komersial (nonprofit) dan tidak untuk diperjualbelikan, dengan syarat tidak menghapus atau merubah sedikitpun isi, atribut penulis dan pernyataan lisensi yang disertakan.

Pengantar

Nasi goreng telah lama dikenal di kalangan masyarakat dan menjadi menu sehari-hari di sebagian besar rumah di Indonesia. Beragamnya selera dan kebiasaan masing-masing keluarga membuat masyarakat menciptakan inovasi variasi nasi goreng yang berbeda pula. Aneka variasi nasi goreng pun kemudian semakin banyak dikenal.

Buku elektronik ini sengaja kami susun untuk mempermudah Anda mencari resep nasi goreng yang paling cocok dengan lidah keluarga. Memasak nasi goreng yang sama setiap harinya tentu akan mencapai titik jenuh. Dengan mencoba variasi yang berbeda, anggota keluarga bisa menikmati menu yang tidak membosankan. Anda bahkan bisa berkreasi sendiri dengan resep di buku ini sebagai resep dasar.

Buku elektronik ini merupakan terbitan kedua dengan judul "46 Resep Variasi Nasi Goreng", setelah sebelumnya di tahun 2009 diterbitkan dengan judul "Resep Variasi Nasi Goreng". Pada terbitan kedua ini, penyusun telah menambahkan beberapa resep variasi nasi goreng terbaru dengan bahan-bahan halal, sejarah dan pengenalan tentang nasi goreng, serta melakukan perbaikan tata letak dan desain sampul agar lebih rapi dan menarik untuk dibaca.

Semoga dengan adanya buku elektronik ini, Anda memiliki banyak ide di dapur untuk panganan halal dan sehat keluarga. *Everything starts at home.*

Selamat mencoba!

Medan, 4 Januari 2013

Daftar Isi

Pengantar	2
Daftar Isi	3
Sejarah Nasi Goreng	5
Tips Dasar	6
Resep	8
Nasi Goreng ala Magelang	9
Nasi Goreng Jawa	10
Nasi Goreng Bali	11
Nasi Goreng Teri Medan	12
Nasi Goreng Spesial	13
Nasi Goreng Oriental	14
Nasi Goreng Kambing	15
Nasi Goreng Ikan Asin	16
Nasi Goreng Seafood	17
Nasi Goreng Pindang Pedas	18
Nasi Goreng Merah	19
Nasi Goreng Kuning	20
Nasi Goreng Hijau	21
Nasi Goreng Hitam	22
Nasi Goreng Putih	23
Nasi Goreng Cumi Hitam	24
Nasi Goreng Beras Merah	25
Nasi Goreng Kencur	26
Nasi Goreng Oregano	27
Nasi Goreng Daun Ginseng	28
Nasi Goreng Shiitake	29
Nasi Goreng Kacang Hijau	30
Nasi Goreng Jagung	31
Nasi Goreng Jala Tomat	32
Nasi Goreng Tom Yam	33

Nasi Goreng Sosis Apel	35
Nasi Goreng Siram Kikil	36
Nasi Goreng Sarden	38
Nasi Goreng Kepiting Telur Asin	39
Nasi Goreng Gulai	40
Nasi Goreng Rendang Ala William Wongso	41
Nasi Goreng Gila	42
Nasi Goreng Gerobak	44
Nasi Goreng Mini	45
Bola-Bola Nasi Goreng	46
Nasi Goreng Bakar	47
Nasi Goreng Daging Burger	48
Nasi Goreng Panggang Keju	49
Nasi Goreng Stroberi	50
Nasi Goreng Hangabei	51
Nasi Goreng ala Vietnam	53
Nasi Goreng Canton	54
Nasi Goreng Pattaya	55
Nasi Goreng Campur Thai (Khao Pad)	57
Nasi Goreng Kebuli	58
Nasi Goreng Tamil	59
Referensi	61

Sejarah Nasi Goreng

Berdasarkan catatan sejarah, nasi adalah bagian penting dari masakan tradisional Tionghoa sejak 4000 SM. Nasi goreng sendiri sebenarnya muncul dari sifat dalam kebudayaan Tionghoa yang tidak suka makanan dingin atau membuang sisa makanan beberapa hari sebelumnya. Daripada dibuang, nasi yang dingin itu pun kemudian digoreng untuk dihidangkan di meja makan. Karena keterampilan dan kreativitas orang Tionghoa dalam meracik resep nasi goreng inilah, maka makanan sisa akhirnya tidak mubazir, justru menjadi masakan yang lezat.

Resep nasi goreng ini lalu menyebar ke Asia Tenggara yang dibawa oleh para perantau Tionghoa yang menetap di daerah-daerah tersebut. Keberagaman resep nasi goreng tercipta berkat akulturasi budaya asal nasi goreng dengan karakteristik lokal berdasarkan perbedaan bumbu-bumbu dan cara menggoreng. Pengaruh budaya Tionghoa yang kuat memang banyak mempengaruhi makanan khas Indonesia. Oleh karena itu, nasi goreng dikenal sebagai makanan nasional Indonesia.

Mulai dari gerobak abang-abang pedagang, warung, restoran bintang lima, hingga meja istana, kita dapat melihat nasi goreng disuguhkan dengan beragam variasi dan cara. Lain tempat dan orang, lain pula peracikan resep nasi gorengnya. Namun pada dasarnya, bahan-bahan dasar resep nasi goreng adalah nasi, minyak goreng, dan kecap manis. Modifikasi dari bahan campuran resep nasi goreng dapat berupa sayuran, daging, sambal, saus, kerupuk, emping, dan telur.

Tips Dasar

Siapa pun bisa membuat nasi goreng, tapi pernahkah Anda merasa bosan dengan rasa nasi goreng yang itu-itu saja? Jika demikian, Anda bisa mencoba berbagai resep ini. Bahan-bahannya pun biasanya terdapat dalam lemari pendingin para keluarga. Kunci nasi goreng yang enak ada pada nasinya. Berikut ini adalah beberapa tips yang bisa dijadikan bahan pertimbangan.

Resep Nasi Putih

1 kg beras
1,5 liter air

Cara membuat:

1. Cuci beras sampai bersih. Didihkan air, masukkan beras dan masak sampai air terserap, dan menjadi nasi aron.
2. Panaskan panci pengukus, kukus nasi aron kurang lebih selama 45 menit sampai matang, angkat, dinginkan.

Tips Membuat Nasi Goreng

1. Nasi yang pulen justru kurang enak dibuat nasi goreng. Pilihlah nasi yang punar atau pera (berbutir-butir).
2. Nasi goreng tidak selalu berwarna cokelat. Bila ingin variasi lain, sebagai gantinya pakai saus tomat, saus cabai, atau kecap asin.

3. Pada dasarnya segala macam bahan seperti sayur dan daging dapat dicampur dalam nasi goreng.
4. Nasi goreng enak lebih nikmat disantap selagi panas dan disajikan dengan acar ketimun, daun selada, atau tomat iris. Lebih enak lagi dilengkapi dengan kerupuk.
5. Bila terpaksa menyimpan nasi goreng Anda, simpan dalam plastik kemasan dan tutup dengan aluminium foil. Panaskan sebentar dengan cara digoreng sesaat akan dimakan.
6. Untuk cita rasa khas nasi goreng ala Magelang, campur nasi goreng dengan mie dan masak di atas wajan besi dengan panas dari arang kayu.

R . E . S . E . P

Nasi Goreng ala Magelang

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 150 gr daging ayam matang, suwir-suwir
- 40 gr mie kering, rendam air panas, tiriskan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 75 gr kol, iris kasar
- 1 batang daun bawang iris halus
- 1/4 buah tomat merah, iris
- 1 sdm bawang goreng
- 3 sdm kecap manis
- 4 sdm minyak goreng



Bumbu Halus

- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah keriting
- 3 cabai rawit merah
- 2 butir kemiri
- garam secukupnya
- Pelengkap: acar ketimun wortel, cabai rawit hijau, dan kerupuk bawang

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan tomat, daging ayam, dan telur, aduk rata. Lalu masukkan kol dan daun bawang, aduk sampai kol layu.
2. Masukkan mie, nasi putih, dan kecap, aduk rata di atas api kecil, angkat.
3. Hidangkan dengan acar ketimun dan kerupuk bawang. Taburi bawang goreng.

Untuk: 2 porsi

Nasi Goreng Jawa

Bahan

- 500 gr nasi
- 200 gr daging sapi rebus, potong panjang tipis
- 100 gr udang basah, kupas kulitnya
- 2 sdm kecap manis
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis



Bumbu Halus

- 4 buah cabai merah, buang biji
- 1 sdt terasi
- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt garam

Pelengkap

- 2 butir telur ayam, buat dadar
- 2 buah mentimun, kupas, potong-potong
- Kerupuk udang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Beri 3 sendok makan air dan kecap manis, aduk rata.
2. Masukkan daging dan udang, aduk sebentar. Masukkan nasi, aduk terus hingga rata betul di atas api kecil, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng, telur dadar, irisan mentimun, dan kerupuk udang.

Nasi Goreng Bali

Bahan

- 400 gr nasi putih
- 100 gr udang, kupas, sisakan ekornya
- 2 btr telur, kocok lepas
- 50 gr kol iris tipis
- 3 bh cabai rawit, iris tipis
- 3 sdm minyak goreng
- 5 sdm bawang goreng untuk taburan

Bumbu Halus

- 8 bh bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah
- ½ sdt terasi
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam

Pelengkap

- ayam pelalah
- bawang goreng
- irisan tomat
- daun selada

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan telur dan udang, aduk rata.
2. Tambahkan nasi, cabai rawit, aduk rata, masukkan kol, aduk hingga matang.
3. Angkat, sajikan dengan ayam pelalah, taburan bawang goreng dan pelengkap lainnya.



Nasi Goreng Teri Medan

Bahan

- 200 gram nasi putih
- 2 sendok makan minyak sayur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 3 butir telur ayam, kocok
- 2 tangkai kucai, potong kasar
- 1 bungkus kaldu ayam bubuk
- 1/2 sendok makan merica bubuk
- 1 sendok makan teri medan tawar, goreng kering

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga wangi. Sisihkan di pinggir wajan.
2. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga telur berbutir kecil.
3. Tambahkan nasi, aduk rata dengan bawang putih.
4. Masukkan kucai, dan bumbu lainnya. Aduk hingga agak kering.
5. Taburi teri, aduk rata.
6. Sajikan panas.



Nasi Goreng Spesial

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 100 gr udang sedang, kupas
- 5 buah bakso sapi, iris bulat
- 50 gram kacang polong
- 2 batang daun bawang iris halus
- 1 sdm saus cabai
- 1/4 buah tomat merah, iris
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt campuran kecap asin dan perasan jeruk limau
- Pelengkap: telur mata sapi dan kerupuk udang



Bumbu Halus

- 2 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 1 buah cabai merah
- 1/4 sdt merica
- garam secukupnya

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan daun bawang, dan tomat, aduk rata. Tambahkan udang dan bakso, aduk rata.
2. Masukkan nasi putih, tambahkan saus, kecap manis, kecap asin, dan ang ciu, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng, kerupuk udang, telur mata sapi, dan acar ketimun.

Untuk: 3 porsi

Nasi Goreng Oriental

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 50 gr bawang bombay, iris kasar
- 150 gram udang sedang kupas
- 100 gr fillet ayam, iris dadu
- 1 butir telur ayam kocok lepas
- 50 gr wortel, iris dadu kecil
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdm margarin
- Pelengkap: 2 batang daun bawang, iris 1/2 cm
- Taburan: ketimun secukupnya

Bumbu Halus

- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah, buang bijinya, rebus sebentar
- 1/4 sdt merica
- garam secukupnya



Cara Membuat

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu halus dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang, ayam, dan wortel, aduk rata, angkat sebentar.
2. Masukkan telur dan aduk-aduk, tambahkan nasi putih, saus tomat, dan kecap asin, aduk rata di atas api, angkat.

Untuk: 2 orang

Nasi Goreng Kambing

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 150 gr daging kambing muda, potong kotak 2 x 2 cm
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1/4 buah tomat merah, iris
- 2 sdm kecap manis
- Pelengkap:
 - Acar mentimun
 - 50 gr emping goreng



Bumbu Halus

- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 2 cabai merah keriting
- 2 butir kemiri
- 1/4 sdt merica
- 1/2 sdt terasi udang, goreng
- garam secukupnya

Acar

- 1 buah ketimun potong 1x3cm
- 1 buah wortel potong korek api
- 1/4 sdt cuka
- 1/2 sdt gula pasir sedikit air panas

Cara Membuat

1. Campur bahan acar jadi satu, aduk rata. Masukkan lemari pendingin, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan tomat, daun bawang, dan daging kambing, aduk rata.
3. Setelah daging kambing matang, masukkan nasi putih dan kecap manis, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng, lengkapi dengan emping goreng dan acar.

Nasi Goreng Ikan Asin

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 100 gr ikan jambal roti, potong kotak, goreng
- 5 butir bawang merah, iris halus
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 3 buah cabai hijau, iris serong
- 2 cabai merah, iris serong
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 papan petai, iris panjang
- 1 sdm kecap ikan
- 1/4 sdt merica bubuk
- garam secukupnya
- 2 sdm minyak untuk menumis



Pelengkap: kerupuk kanji goreng dan selada yang diiris tipis

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum, masukkan daun bawang, cabai hijau, dan cabai merah, aduk rata.
2. Sisihkan tumisan cabai. Pecahkan telur dalam wajan dan buat orak-arik. Lalu masak bersama tumisan cabai, masukkan petai dan nasi, tambahkan kecap ikan, merica bubuk, dan garam, aduk rata.
3. Masukkan ikan asin, dan masak sampai matang, angkat. Sajikan dengan kerupuk kanji.

Untuk: 2 orang

Nasi Goreng Seafood

Bahan

- 4 sendok makan minyak
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombay, cincang
- 100 gram udang kupas
- 50 gram kerang scallop
- 10 buah bakso ikan, potong-potong
- Garam, merica secukupnya
- 4 piring nasi putih
- 4 sendok makan kecap asin
- 1 sendok makan saus tiram
- 2 butir telur, dadar orak-arik
- 3 batang daun bawang irisan, goreng
- 2 buah cabai merah irisan, goreng



Cara Membuat

1. Panaskan minyak. Tumis bawang.
2. Masukkan udang, kerang, bakso. Aduk-aduk.
3. Masukkan garam, merica, nasi, kecap, saus tiram. Aduk-aduk sampai nasi lepas-lepas.
4. Masukkan telur, daun bawang dan cabai. Aduk rata. Angkat.

Nasi Goreng Pindang Pedas

Bahan

- 400 gr nasi putih dingin
- 6 bh bakso sapi, potong-potong
- 2 sd margarin
- 2 btg daun bawang, potong-potong
- 3 ptg ikan pindang¹, potong-potong
- 4 bh tomat, iris tipis
- 4 sdm saus tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdm kecap manis



Tabloid NOVA/Fadoli Barbathully

Pelengkap

- Bawang goreng
- Telur mata sapi
- Kerupuk atau emping

Bumbu Halus

- 4 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 3 buah cabai rawit
- 4 buah cabai merah

Cara Membuat

1. Goreng ikan pindang hingga garing, buang kepalanya. Buang durinya, lalu suwir-suwir.
2. Panaskan margarin, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan tomat, saus tomat. Aduk rata.
3. Tambahkan bakso, suwiran ikan dan nasi, aduk rata.
4. Bumbui garam dan kecap manis. Masak sambil diaduk hingga matang.
5. Sebelum dihidangkan taburkan irisan daun bawang. Hidangkan hangat dengan telur mata sapi, bawang goreng dan kerupuk.

Untuk 4 orang

¹ Ikan yang digarami dan dibumbui kemudian diasapi/dikukus sampai kering

Nasi Goreng Merah

Bahan

- 2 bh tomat merah
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 bawang bombai, cincang kasar
- 100gr udang dikupas/utuh sesuai selera
- 75 gr wortel, potong dadu 1/2 cm, rebus
- 50 gr jagung manis, rebus, pipil
- 5 btg buncis, siangi, potong bulat 1/2 cm, rebus
- 1 btg daun bawang, iris tipis
- 1 sdm pasta tomat
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 2 piring nasi putih
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm minyak goreng

Cara Membuat

1. Kerat pangkal tomat, lalu rebus sebentar tomat sampai matang. Angkat, kupas, cincang kasar, lalu saring. Ambil sari tomat segar. Sisihkan.
2. Masukkan minyak dan sari tomat ke wajan, tumis sampai cairan tomat mengering. Tambahkan bawang putih, bawang bombai, tumis sampai wangi.
3. Masukkan ikan/udang, jagung, buncis, daun bawang, kemudian aduk rata. Bumbui dengan pasta tomat, merica bubuk.
4. Masukkan nasi, aduk rata sampai bumbu rata menyelimuti nasi. Setelah nasi tampak kesat dan berbulir-bulir, bumbui dengan garam dan kecap asin. Menjelang diangkat, perciki minyak wijen. Aduk rata, angkat.



Untuk 2 porsi

Nasi Goreng Kuning

Bahan

- Nasi matang yang dingin 2 piring
- Telur ayam kocok 2 bh dibuat dadar potong-potong
- Ebi 3 sdm direndam dulu, lalu agak ditumbuk.
- Bawang merah goreng.
- Acar mentimun.
- garam, gula

Bumbu Halus

- Bawang merah 3 buah
- Cabe merah 3 buah
- Kunyit 1 cm



Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan ebi, aduk sampai wangi.
2. Masukkan nasi putih, aduk rata, lalu tambahkan garam dan gula sesuai selera.
3. Sajikan dengan taburan telur dadar di atasnya dan bawang merah serta acar mentimun.

Nasi Goreng Hijau

Bahan

- 800 gr nasi putih
- 1 sdm blueband
- 50 gr teri medan, goreng kering
- 3 lbr daun jeruk
- 100 gr sawi caisim, potong 3 cm
- 1 bks Royco ayam (8 gr)



Bumbu Halus

- 100 gr cabe hijau keriting
- 100 gr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt gula
- ½ sdt garam

Cara Membuat

1. Panaskan blueband, tumis bumbu halus dan daun jeruk hingga harum, masukkan sawi caisim, masak hingga layu lalu masukkan nasi putih.
2. Tambahkan Royco, masak hingga nasi dan bumbu merata dan matang. Sajikan dengan ditaburi teri goreng.

Tips: Cabai hijau harus ditumis hingga matang (harum dan tidak langu) supaya Nasi Goreng Hijau semakin sedap.

Nasi Goreng Hitam

Bahan Nasi

- 2 sdm margarin
- 3 bwg putih, cincang halus
- 1 sdt garam
- 10 gr *kluwek* , haluskan
- 1 sdm saus *seasoning*
- 200 gr nasi putih

Bahan Sambal

- 2 siung bawang putih
- 1 btr kemiri
- 3 bh bawang merah
- 3 bh cabai merah

Iga Goreng

- 250 gr iga sapi, rebus empuk
- 2 btr telur, kocok
- 50 gr tepung kanji



Cara Membuat

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih sampai harum, tambahkan garam, *kluwek*, dan saus *seasoning*, aduk rata. Tambahkan nasi, aduk sampai nasi terlumuri dengan bumbu. Cetak menurut selera.
2. Celupkan iga sapi ke dalam telur kocok, lalu gulingkan dalam tepung kanji, kerjakan sampai dua kali. Panaskan margarin, goreng iga sapi sampai berwarna kuning kecokelatan.
3. Sambal: Goreng semua bahan sambal sampai matang. Haluskan.
4. Siapkan piring saji, taruh nasi, beri iga goreng, sambal dan emping. Sajikan selagi hangat. Untuk 2 porsi.

Tips: Saus *seasoning* adalah campuran kecap asin dan kaldu bubuk. Biasa dijual dalam bentuk botol.

Resep: Chef Ahmad Taufiq, House of Sampoerna

Nasi Goreng Putih

Bahan

- 500 gram nasi putih
- 1 butir telur, kocok lepas
- 1/2 sendok teh garam
- 50 gram mixed vegetable
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok makan kecap ikan
- 75 gram ayam fillet, potong-potong
- 1 buah sosis ayam, potong-potong
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir. Tambahkan ayam fillet dan sosis ayam. Aduk sampai berubah warna.
2. Masukkan mixed vegetable. Aduk sampai layu. Tambahkan nasi putih, kecap ikan, garam, merica bubuk, kaldu ayam bubuk, dan daun bawang. Masak sampai matang.



Untuk 4 porsi

Nasi Goreng Cumi Hitam

Bahan

- 300 gr cumi-cumi ukuran kecil/sedang
- 200 gr udang, bersihkan, sisakan ekornya, belah punggungnya
- 3 sdm minyak goreng
- 6 batang serai, ambil bagian putihnya saja, iris halus
- 8 lembar daun jeruk purut, buang tulangnya, iris halus
- 2 buah cabai merah, buang bijinya, iris tipis halus
- 2 batang daun bawang, iris 1 cm
- 600 gr nasi putih dingin

Bumbu Halus

- 12 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica
- 1 1/2 sdt garam
- gula pasir sedikit untuk penyedap



Cara Membuat

1. Lepaskan kepala cumi-cumi dari badannya. Buang tulang yang keras, kemudian tampung tinta hitam yang keluar, sisihkan.
2. Cuci kepala dan badan cumi-cumi sampai bersih, kemudian ungkep sampai kaku (5 menit), angkat, dinginkan. Potong-potong melintang 1 cm.
3. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus. Masukkan serai, daun jeruk, dan cabai. Aduk rata sampai harum. Masukkan cumi-cumi berikut tintanya dan juga udang. Aduk rata. Tambahkan daun bawang, aduk.
4. Masukkan nasi putih, aduk terus sampai nasi berasap dan warnanya rata. Angkat. Pindahkan nasi ke atas piring saji. Hidangkan selagi panas.

Nasi Goreng Beras Merah

Bahan

- 5 gr mentega
- 50 gr telur (ambil bagian putihnya)
- 20 gr dada ayam panggang, potong kecil-kecil
- 150 gr nasi beras merah
- 5 gr daun bawang
- 10 gr kecap manis
- 15 gr brokoli
- 10 gr timun
- 10 gr wortel
- 10 gr tomat

Bumbu Halus

- 5 gr bawang putih
- 10 gr bawang merah
- 10 gr kemiri
- 5 gr cabai merah

Cara Membuat

1. Haluskan seluruh bumbu, lalu tumis selama dua menit sampai harum.
2. Sementara itu, rebus brokoli dan wortel, siram dengan air dingin, sisihkan.
3. Panaskan mentega, kemudian tambahkan putih telur yang sudah dikocok, masak sampai matang.
4. Tambahkan bumbu nasi goreng, aduk rata. Masukkan potongan dada ayam dan nasi merah ke dalamnya. Aduk.
5. Tambahkan daun bawang, tomat, penyedap rasa, sambil diaduk. Masak selama satu menit. Masukkan kecap.
6. Sajikan dengan tambahan sayuran rebus seperti brokoli, wortel, dan timun.



Nasi Goreng Kencur

Bahan

- 200 gr nasi putih dingin
- 100 gr udang kupas ukuran sedang
- 3 batang kencur muda/cekur, iris halus
- 3 tangkai kemangi, potong-potong (sesuai selera)
- 1 batang daun bawang, iris kasar
- 2 sdm minyak goreng untuk menumis

Bumbu Halus

- 2 buah cabai merah
- 2 buah cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 2 cm kencur
- ¼ sdt merica butiran
- 1 sdt terasi
- 1 sdt garam



Pelengkap

- 100 gram kerupuk kanji
- 2 sendok makan bawang merah goreng
- Telur dadar

Cara Membuat

1. Tumis kencur muda dan bumbu halus hingga wangi
2. Masukkan udang dan daun bawang, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan nasi, aduk hingga rata sampai matang. Tambahkan kemangi. Angkat.
4. Sajikan panas.

Untuk 2 orang

Nasi Goreng Oregano

Bahan

- 500 gram nasi putih dingin
- 1/2 buah bawang bombay, dicincang halus
- 2 siung bawang putih, dicincang halus
- 100 gram ayam fillet, potong kotak
- 2 lembar daging asap, iris panjang
- 100 gram jamur kancing kaleng kecil, belah dua
- 1/2 sendok makan kecap inggris
- 1/2 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1 sendok teh oregano
- 1 sendok teh merica hitam kasar
- 3/4 sendok teh garam
- 2 sendok makan minyak zaitun untuk menumis
- Pelengkap: keripik kentang siap pakai

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan ayam fillet. Aduk sampai berubah warna.
2. Masukkan jamur dan daging asap. Tumis sampai layu.
3. Masukkan nasi. Aduk rata. Tambahkan garam, kaldu ayam bubuk, merica hitam, oregano, dan kecap inggris. Aduk sampai matang merata.
4. Sajikan nasi goreng oregano bersama keripik kentang.



Untuk 3 porsi

Nasi Goreng Daun Ginseng

Bahan

- 1 sdm margarin
- 3 bh bawang merah, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 2 bh tomat merah, hilangkan bijinya, potong dadu
- 100 g jamur *shimeji* cokelat, bersihkan
- 100 g jamur *shimeji* putih, bersihkan
- bawang goreng untuk taburan
- 150 g sosis, iris 2 cm
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 400 g nasi putih
- 100 g daun ginseng



Cara Membuat

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan potongan sosis dan bumbu, masak sampai sosis berubah warna.
3. Tambahkan semua jamur, aduk rata.
4. Masukkan nasi putih, tomat merah, dan daun ginseng. Masak sampai semua bahan tercampur rata dan matang.
5. Sajikan nasi goreng dan taburi bawang goreng.

Tips: Jamur shimeji atau jamur salju tersedia dalam dua warna yaitu putih dan cokelat. Bentuknya seperti taoge dan berbuntut panjang.

Resep: Nuraini W, Uji Dapur: Klub NOVA

Nasi Goreng Shiitake

Bahan

- 1 bh bawang bombai, cincang halus
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 4 bh bawang merah, haluskan
- 2 btg daun bawang, potong tipis miring
- 100 gr daging has, iris tipis
- 100 gr udang kupas
- 100 gr jamur *shiitake* segar, iris tipis
- 6 btr bakso sapi, iris tipis
- 50 gr kacang polong
- ½ bh paprika merah, potong kotak kecil
- ½ bh paprika hijau, potong kotak kecil
- 2 sdm sambal Bangkok siap pakai
- 3 sdm margarin untuk menumis
- 3 piring nasi dingin
- 2 btr telur, buat orak-arik
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt kaldu instan
- ½ sdt garam
- 1 sdm saus tomat



Cara Membuat

1. Tumis semua bawang dan daun bawang sampai harum.
2. Tambahkan daging, udang, jamur, bakso, kacang polong dan paprika, aduk rata.
3. Masukkan nasi, telur, lalu tambahkan saus tiram dan sisa bahan, kecap asin, kecap manis, kaldu instan, dan garam. Masak sambil diaduk hingga matang.
4. Sendokkan ke piring hidang, sajikan bersama saus tomat dan sambal Bangkok.

Nasi Goreng Kacang Hijau

Bahan

- 300 gram nasi putih
- 25 gram kacang hijau rebus
- 25 gram jagung manis pipil
- 3 buah bakso ikan potong-potong
- 25 gram taoge
- 3 siung bawang putih cincang halus
- 1 buah cabai merah besar buang biji, iris
- 1 buah cabai hijau besar buang biji, iris
- 1 sendok makan saus sambal
- 1 sendok teh kecap asin
- 1 batang daun bawang iris serong
- 1 sendok makan minyak untuk menumis
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh minyak wijen
- 1/2 sendok teh garam



Cara Membuat

1. Tumis bawang putih, cabai merah besar, dan cabai hijau besar sampai harum. Tambahkan bakso ikan, jagung manis, dan taoge. Aduk rata.
2. Masukkan nasi, kacang hijau, saus sambal, kecap ikan, garam, dan merica bubuk. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang dan minyak wijen. Aduk rata.

Untuk 3 porsi

Nasi Goreng Jagung

Bahan

- 250 gr beras
- 150 gr beras jagung, rendam selama 3 jam
- 600 ml air untuk aron
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 5 siung bawang putih
- 5 sdm irisan daun bawang
- 100 gr kol, iris tipis
- 10 bh cabai rawit, iris tipis
- 100 gr ikan teri medan, goreng
- 5 bh bakso ikan, iris tipis
- 4 btr telur, dibuat orak-arik
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdt garam
- 100 gr mentimun, iris bulat
- 100 gr tomat, iris bulat



Cara Membuat

1. Rebus beras bersama beras jagung dengan 500 ml air, aroni sampai airnya habis, kemudian kukus sampai matang. Angkat, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum, masukkan daun bawang, kol, dan cabai rawit, aduk rata.
3. Masukkan nasi jagung, teri goreng, bakso ikan dan orak-arik telur, aduk rata.
4. Masukkan kecap ikan dan garam, aduk rata. Angkat, hidangkan.
5. Sajikan dengan mentimun dan tomat.

Untuk 6 orang

Resep: Dinny Aryatie

Nasi Goreng Jala Tomat

Bahan Nasi Goreng

- 600 gram nasi putih
- 100 gram dada ayam fillet, rebus, potong kotak
- 5 buah bakso ikan, iris
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 butir telur, kocok lepas
- 4 sendok makan saus tomat
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sendok makan minyak, untuk menumis

Bahan Jala

- 4 butir telur
- 4 sdm tepung terigu
- 1/2 sendok teh garam
- 1 sendok makan air



Cara Membuat

1. Jala: kocok lepas telur, garam, dan air. Tuang ke tepung terigu sambil diaduk rata.
2. Masukkan dalam kantong plastik segi tiga. Semprotkan tidak beraturan ke atas wajan datar yang sudah dipanaskan. Biarkan sampai matang. Lakukan sampai habis. Sisihkan.
3. Nasi goreng: tumis bawang putih sampai harum. Sisihkan ke pinggir wajan. Tambahkan telur. Aduk sampai berbutir.
4. Masukkan ayam suwir dan bakso ikan. Aduk rata. Tambahkan nasi putih, saus tomat, garam, dan merica bubuk. Masak sambil diaduk sampai matang. Masukkan daun bawang. Aduk rata.
5. Ambil jala telur. Sendokkan nasi goreng. Lipat dan bungkus. Sajikan. (Untuk 3 porsi)

Nasi Goreng Tom Yam

Bahan

- 800g nasi putih dingin
- 4 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih cincang halus
- 6 cabai rawit merah bagi menjadi dua
- 150 g udang kupas/cumi kupas/kerang
- 150 g jamur merang/kancing bagi menjadi dua
- 2 sdm kecap ikan (nam pla)
- daun ketumbar untuk taburan

Bumbu Halus

- 7 bawang merah
- 4 cabai merah besar
- 3 batang akar daun ketumbar
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, ambil bagian putih saja
- 1 sdt terasi udang
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula aren
- 1/2 sdt air asam jawa

Cara Membuat

1. Haluskan bumbu dengan blender/ulean sampai hancur dan halus. Sisihkan. Uraikan nasi dingin dengan garpu supaya tidak menggumpal.



2. Panaskan minyak goreng di dalam wajan dengan api sedang, tumis bawang putih sampai kekuningan, tuang bumbu halus. Tumis hingga bumbu harum.
3. Setelah aromanya keluar, masukkan potongan cabai rawit, tumis lebih kurang 2 menit. Masukkan jamur dan udang, tumis sampai berubah warna.
4. Tuang kecap ikan, masukkan nasi yang sudah dingin. Cicipi, bila kurang pedas/asin bisa ditambahkan merica dan kecap ikan.
5. Aduk semua bahan sampai rata dan nasi memanass, angkat. Tuang ke piring, taburi dengan daun ketumbar yang dicincang kasar.

Untuk 4-6 porsi

Nasi Goreng Sosis Apel

Bahan

- 400 gram nasi putih, diangin-anginkan
- 2 buah sosis, diiris bulat
- 75 gram apel hijau, dipotong kotak kecil
- 2 siung bawang bombay, dicincang kasar
- 2 siung bawang putih, dicincang halus
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1 sendok makan margarin untuk menumis

Cara Membuat

1. Panaskan margarin. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
2. Masukkan sosis. Aduk rata.
3. Tambahkan apel. Aduk sampai layu. Masukkan nasi, garam, merica bubuk dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata. Masak sampai matang. Sajikan.



Untuk 3 porsi

Nasi Goreng Siram Kikil

Bahan Nasi Goreng

- 1 gram nasi putih, angin-anginkan
- 3 butir bawang merah, diiris
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 3 sendok makan kecap manis
- 1/2 sendok makan kecap asin
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan minyak untuk menumis
- 1 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan

Bahan Siram

- 150 gram kikil, direbus matang, dipotong 1x1cm
- 2 butir telur, dikocok lepas
- 1/4 buah bawang bombay, dipotong panjang
- 2 buah cabai merah, diiris
- 2 buah cabai hijau, diiris
- 3 buah cabai rawit merah, dipotong-potong
- 1 batang daun bawang, diiris
- 1 sendok makan kecap manis
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 150 ml air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat

1. Nasi goreng, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan nasi. Aduk rata.
2. Tambahkan kecap manis, kecap asin, garam, dan merica bubuk. Aduk sampai matang. Sisihkan.
3. **Siraman:** panaskan minyak. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai. Aduk sampai layu. Tepikan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir.
4. Tambahkan kikil, kecap manis, garam, merica bubuk. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap.
6. Siram di atas nasi. Tabur bawang merah goreng.



Untuk 4 porsi

Nasi Goreng Sarden

Bahan

- 3 mangkuk nasi putih
- 5 sdm minyak goreng
- 100 gr udang, kupas, biarkan utuh atau dipotong terserah selera
- 1 sdm minyak wijen
- 4 butir telur, kocok sebentar
- 4 sdm kacang polong
- 4 buah bawang merah, cincang halus
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 6 bh cabe merah, iris-iris halus
- 1 kaleng sarden
- 1 sdt garam halus
- 1 sdt lada halus



Cara Membuat

1. Ambil ikan sarden, goreng sebentar dalam minyak panas dan potong-potong kecil, sisihkan
2. Tumis bawang merah dan bawang putih dalam minyak panas
3. Masukkan udang kupas, tumis
4. Tambahkan saus sarden, tumis
5. Masukkan nasi, aduk-aduk, kemudian tambahkan garam, lada dan minyak wijen
6. Tuangkan telur kocok dan aduk hingga rata
7. Terakhir masukkan cabai, ikan sarden dan kacang polong, aduk-aduk sebentar
8. Hidangkan selagi panas.

Nasi Goreng Kepiting Telur Asin

Bahan

- 500 gram nasi putih
- 100 gram daging kepiting
- 100 gram jagung manis pipil
- 1 butir telur, kocok lepas
- 1 sendok makan kecap ikan
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 2 buah cabai kering, cincang kasar
- 3 siung bawang putih, cincang kasar
- 1 batang daun bawang, iris bulat 1 cm
- 1 sendok makan minyak untuk menumis
- 4 buah jamur shitake segar, iris panjang
- Pelengkap:
 - 1 butir telur asin matang, kupas, potong-potong
 - 3 lembar kulit pangsit, iris panjang, goreng



Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan cabai kering sampai harum. Sisihkan di pinggir wajan.
2. Masukkan telur. Orak-arik sampai butiran kasar. Masukkan daging kepiting. Tumis sampai harum.
3. Masukkan jagung manis dan jamur. Tumis sampai layu
4. Masukkan nasi. Aduk rata. Tambahkan kecap ikan, kaldu ayam, garam, merica bubuk, gula pasir, dan daun bawang. Aduk sampai matang.
5. Sajikan nasi goreng bersama kepiting, telur asin, dan pangsit goreng.

Untuk 3 porsi

Nasi Goreng Gulai

Bahan



Ahmad Fadilah/Nova

Pelengkap

Acar mentimun
Bawang goreng
Emping

- 250 g daging kambing
- 500 ml air
- 2 sdm minyak samin
- 10 bh bawang merah, iris tipis
- 5 siung bawang putih, iris tipis
- 1 sdm bumbu gulai kering
- 400 g nasi putih
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap manis
- 2 bh cabai merah, iris ½ cm
- 2 lbr daun kunyit, iris tipis
- 2 btg daun bawang, iris ½ cm

Cara Membuat

1. Rebus daging kambing dan air, masak sampai daging empuk. Angkat, tiriskan, dan potong tipis.
2. Panaskan minyak samin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan daging kambing dan bumbu gulai kering, aduk rata.
4. Tambahkan nasi putih, garam, merica bubuk, kecap manis, cabai merah, daun kunyit, dan daun bawang, masak sampai tercampur rata.
5. Sajikan nasi goreng dengan pelengkapannya. Untuk 4 porsi.

Tips: Pilih daging kambing muda bagian has dalam supaya cepat empuk. Kalau tidak ada, rebus daging hingga empuk.

Resep: Nuraini W, Uji Dapur: Klub NOVA

Nasi Goreng Rendang Ala William Wongso

Bahan

- Nasi 1 porsi
- Daun bawang secukupnya
- Cabe secukupnya
- Bumbu rendang dua sendok makan atau sesuai selera
- Telur satu butir
- Daging sesuai selera
- Sayuran (sawi atau bisa digantikan yang lain)
- Garam

Cara Membuat

1. Masukkan minyak goreng, lalu tumis daun bawang, cabai, sayuran, daging dan bumbu rendang.
2. Setelah menyatu, masukkan nasi, lalu aduk hingga bumbu rata.
3. Tambahkan garam. Aduk kembali. Masukkan telur, aduk-aduk hingga rata.



Tips: Rendang biasanya menyisakan bumbu begitu dagingnya habis disantap. Sisa bumbu rendang jangan dibuang. Bahan makanan ini perlu dihargai. Simpan saja sisa bumbu rendang di *freezer*, lalu masak nasi goreng rendang dengan menggunakan bumbu sisa ini.

Nasi Goreng Gila

Bahan

- 800 gram nasi putih
- 2 siung bawang putih, cincang kasar
- 2 butir telur
- 1/2 sendok garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan minyak, untuk menumis 800 gram nasi putih
- 2 siung bawang putih, cincang kasar
- 2 butir telur
- 1/2 sendok garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan minyak, untuk menumis

Bahan Tumisan

- 3 pasang ampela hati ayam, rebus, potong-potong
- 100 gram dada ayam fillet, rebus, goreng, suwir-suwir
- 5 buah bakso sapi, iris
- 250 gram kol, iris kasar
- 150 gram caisim, potong-potong
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh kecap ikan
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 100 ml air
- 2 sendok makan minyak, untuk menumis
- Cabe rawit sesuai selera (bisa tidak digunakan)

Bumbu Halus

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah keriting



Cara Membuat

1. Nasi goreng: tumis bawang putih sampai harum. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir kasar. Tambahkan nasi putih. Aduk rata. Masukkan garam dan merica bubuk. Aduk rata. Angkat dan sisihkan.
2. Tumisan: tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ampela hati ayam, ayam suwir, dan bakso. Aduk rata. Tambahkan kol, caisim, kecap manis, kecap ikan, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata,
3. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap.
4. Sajikan nasi goreng bersama tumisannya. Bisa ditambahkan kerupuk dan acar sesuai selera.

Untuk 4 porsi

Nasi Goreng Gerobak

Bahan

- 1/4 bawang putih
- 1/4 bawang merah
- 3 sendok makan ebi
- 3cm jahe
- 2cm laos
- 2cm kunyit
- 1sdm merica
- 5 biji kemiri
- 1/2 sdt ketumbar

Bahan di atas dihaluskan, lalu tumis sampai matang. Simpan di wadah/kulkas (bisa untuk 40 porsi lebih)

- 1/4kg cabai merah dikukus, setelah itu haluskan
- Bahan kecap:
 - 1/2 botol kecap cap bango campur dengan 1/2 botol kecap SH/kecap benteng
 - 1 botol kecap ikan



superpapelia.blogspot.com

Cara Membuat

1. Masukkan minyak goreng ke dalam penggorengan, masukkan bumbu yang telah matang tadi 1 sendok teh saja. Tambahkan cabai merah halus sesuai selera, 3/4 sdt garam, 1/2sdt royco rasa ayam, 1 sdt kecap ikan.
2. Masukkan telur, osrek-osrek, besarkan api. Setelah matang api dikecilkan, masukkan nasi. Setelah 2 menit, besarkan api, tambahkan kecap, aduk sampai matang.
3. Bisa disajikan dengan empela, hati, atau telur dadar, timun dan kerupuk.

Nasi Goreng Mini

Bahan

- 1 sdm mentega
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- ½ sdm paprika merah, potong kecil
- 100 gr brokoli, cincang halus
- 200 gr ikan salmon, potong dadu
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm saus cabai
- 1 sdt *oregano*
- ½ sdt *basil*
- 1 lbr *bay leaf*
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdt garam
- 300 gr nasi putih



Bahan Dadar

- 4 btr telur, kocok lepas
- 2 sdm susu bubuk, cairkan dengan 2 sdm air
- 1 sdm keju parut
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdm mentega

Cara Membuat

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai sampai harum dan matang. Tambahkan paprika, brokoli, dan ikan salmon, aduk rata, masak sampai ikan matang.
2. Masukkan bumbu dan bahan lain kecuali nasi, aduk rata, masak sampai agak kental. Masukkan nasi, aduk rata, masak sampai matang. Angkat dan bagi 2 bagian.
3. **Dadar:** Campur semua bahan kecuali mentega, aduk rata. Panaskan mentega, buat 2 dadar setipis mungkin, angkat dan sisihkan.
4. **Penyelesaian:** Ambil 1 lembar dadar, isi 3 sdm nasi goreng, lipat, gulung kecil-kecil. Sajikan segera sebagai sarapan yang istimewa.

Bola-Bola Nasi Goreng

Bahan Nasi

- 1/4 buah bawang bombay, dicincang halus
- 50 gram dada ayam rebus, dipotong kotak
- 3 buah sosis ayam, dipotong setebal 1 1/2 cm untuk isi
- 2 sendok makan margarin untuk menumis
- 1 butir telur, dikocok lepas
- 400 gram nasi putih dingin
- 50 gram jagung manis pipil
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- minyak untuk menggoreng



Bahan Pencelup

- 3 butir telur, dikocok lepas
- 75 gram tepung panir kasar

Cara Membuat

1. Nasi goreng: Panaskan margarin. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Sisihkan dipinggir wajan. Tambahkan telur. Aduk sampai berbutir.
2. Masukkan nasi, jagung manis, saus tomat, garam, kaldu ayam bubuk, dan merica bubuk. Masak sampai matang.
3. Ambil sedikit nasi goreng. Isi dengan sosis ayam. Kepal-kepal. Bentuk bulat.
4. Celup ke telur. Gulingkan di tepung panir kasar.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai kekuningan.

Untuk 16 buah

Nasi Goreng Bakar

Bahan Nasi

- 400 gr nasi yang baru matang
- 3 psg ati ampela goreng
- Daun pisang

Bumbu

- 10 bh cabai merah, buang biji, iris tipis
- 1 cm jahe, iris tipis
- 5 siung bawang putih, iris tipis
- 5 bh bawang merah, iris tipis
- 5 btg serai, iris tipis
- 5 lbr daun salam
- 1 sdt lada bubuk
- ½ sdm garam



Foto: Ahmad Fadillah/Nova

Cara Membuat

1. Tumis semua bumbu dan ati ampela sampai harum. Masukkan nasi, aduk rata, angkat.
2. Bagi nasi goreng menjadi 5 bagian lalu bungkus di daun pisang.
3. Panggang nasi bungkus sampai harum, angkat lalu hidangkan panas.

Resep: Erwin Kuditawati

Uji Dapur: Klub Nova

Nasi Goreng Daging Burger

Bahan

- 3 sdm margarin
- 5 siung putih, cincang
- 50 gr bawang bombai cincang
- 150 gr daging burger, iris dadu
- 2 sdm kecap asin
- ½ sdt garam
- ½ sdt lada
- 600 gr nasi
- 2 btg daun bawang, potong 1 cm
- 100 gr wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
- 3 btr telur, buat orak-arik

Cara Membuat

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum.
2. Masukkan daging burger, bumbu kecap asin, garam, dan lada, aduk-aduk sampai rata.
3. Tambahkan nasi, aduk-aduk sampai nasi tercampur bumbu dan daging, masukkan irisan daun bawang, wortel, dan telur orak-arik, aduk sampai rata.
4. Sajikan nasi goreng dengan emping.



Untuk 6 Orang

Nasi Goreng Panggang Keju

Bahan

- 400 gr nasi putih dingin
- 1 sdm mentega/margarin
- 1 sdm mayones
- 2 sdm kornet
- 1 sdm kacang polong beku
- 50 gr keju *cheddar* yang mudah leleh, parut

Cara Membuat

1. Panaskan mentega, masak kornet dan kacang polong, aduk rata.
2. Masukkan nasi, mayones, dan garam, aduk rata, angkat.
3. Tambahkan keju parut dan kacang polong, ratakan.
4. Angkat, sendokkan ke dalam piring hidangan. Panggang hingga keju meleleh. Hidangkan selagi panas.



Fadoli Barbathully/Tabloid Nova

Untuk 2 orang

Resep: Erwin Kuditawati
Uji Dapur: Klub Nova

Nasi Goreng Stroberi

Bahan

- 2 buah telur ayam
- 2 buah bakso
- 1 potong paha ayam
- 2 porsi nasi
- 3 buah stroberi, iris tipis (pelengkap)
- 10 cabai merah, iris
- Daun bawang
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Mentega
- Gula (untuk perencah)



Bumbu Halus

- 6 buah stroberi
- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah

Cara Membuat

1. Ceplok satu telur ayam, lalu sisihkan. Goreng dan potong kecil bakso dan paha ayam lalu sisihkan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur mentah dan cabai merah, lalu orak-arik hingga matang.
3. Masukkan nasi, aduk hingga bumbu merata. Tambahkan garam, merica, gula dan stroberi halus, aduk hingga rata.
4. Tambahkan potongan bakso dan paha ayam tadi, lalu masukkan daun bawang dan mentega agar lebih gurih.
5. Setelah matang, angkat. Hiasi nasi dengan acar, irisan stroberi, dan kerupuk.

Untuk 2 orang

Nasi Goreng Hangabei

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 3 btr telur rebus
- 2 bh cabai merah, halus
- 100 gr daging ayam
- 2 sdm kecap manis
- 2 siung bawang putih, keprek
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt kaldu bubuk

Pelengkap

- 75 gr keju parut
- 25 gr abon sapi

Lapisan

- 2 btr telur
- 150 gr tepung panir

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan cabai merah dan daging ayam. Masak sampai daging ayam berubah warna.
2. Masukkan nasi, tambahkan lada, garam, kecap manis, gula pasir, dan kaldu bubuk. Aduk rata.



Ahmad Fadilah

3. Ambil 100 gr nasi goreng, pipihkan. Beri 1 btr telur rebus, bulatkan. Kerjakan sampai semua bahan selesai.
4. Celupkan bulatan nasi goreng ke dalam telur, lalu masukkan dalam tepung panir, gulingkan kembali ke dalam telur, dan gulingkan kembali ke dalam tepung panir.
5. Panaskan minyak, goreng bola nasi goreng sampai berwarna kuning kecoklatan, angkat, tiriskan.
6. Siapkan piring saji, belah bulatan nasi goreng, beri keju dan abon sapi. Hidangkan segera.

Untuk 3 orang

Resep: Roemahkoe, Jl Dr. Radjiman 501 Laweyan, Solo, Jawa Tengah

Nasi Goreng ala Vietnam

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 3 sdm minyak sayur untuk menumis
- 50 gr bawang bombay, cincang kasar
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdm ebi rendam, cincang kasar
- 50 gr daging kepiting (kepiting kaleng)
- 100 gr cumi, iris bulat 1 cm
- 50 gr ikan kakap, iris kasar
- 1 sdm kecap asin
- Nanas utuh, untuk wadahnya
- 1/4 sdt merica bubuk
- 75 gr nanas, iris
- garam secukupnya



Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan ebi, daging kepiting, cumi, dan kakap, aduk rata.
2. Masukkan nasi putih, aduk rata, tambahkan kecap asin, merica bubuk, dan garam, aduk rata.
3. Masukkan nanas dan masak sebentar, angkat. Sajikan di dalam nanas yang diambil dagingnya. Taburi bawang goreng.

Untuk: 2 orang

Nasi Goreng Canton

Bahan

- 2 sdm margarin
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 1 cm jahe, cincang
- 1 batang daun bawang, iris kasar
- 100 gr udang kupas
- 5 buah bakso ikan, iris tipis
- 2 lembar daging asap, iris memanjang tipis
- 50 gr kacang polong beku
- 300 gr nasi putih
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 butir telur ayam, buat dadar, iris tipis

Cara Membuat

1. Panaskan margarin hingga meleleh, lalu tumis bawang putih dan jahe hingga wangi.
2. Tambahkan daun bawang, aduk hingga layu.
3. Masukkan udang dan bakso. Aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan kacang polong dan daging asap. Aduk Rata.
5. Masukkan nasi dan bumbu. Aduk hingga rata dan agak kering. Angkat.
6. Taburi telur dadar. Sajikan hangat.



Nasi Goreng Pattaya

Bahan

- 3 siung bawang putih dicincang
- 1 batang cabai merah dicincang
- 1 batang serai dicincang
- 200g udang dan ayam dipotong kecil-kecil
- 1 kaleng kecil jamur kancing diiris
- nasi yang sudah dimasak
- 1 sendok makan saos ikan
- 1 sendok makan saos tiram
- 1 sendok makan saos tomat
- 4 siung bawang merah dihiris
- sedikit daun selasih diiris
- sedikit daun ketumbar diiris
- sedikit kacang peas
- gula secukupnya



Bahan untuk Nasi

- 400g beras panjang
- 1/2 inci jahe diketok
- 2 siung bawang putih diketok
- 1 sendok makan serbuk kunyit
- air seperti memasak nasi biasa

Cara Membuat

1. Cuci beras bersih-bersih. Kemudian masukkan semua bahan untuk nasi dan air secukupnya seperti memasak nasi. Jerang nasi seperti biasa.
2. Panaskan sedikit minyak untuk menumis dikuali. Masukkan perenchah (bumbu) yang dicincang. Tumis hingga wangi.
3. Masukkan udang, ayam dan jamur kancing.
4. Setelah udang dan ayam masak, masukkan nasi yang telah masak bersama saos ikan, saos tiram, saos tomat dan gula. Aduk hingga rata dan masak dengan api yang sedang.
5. Tambahkan irisan bawang merah, kacang peas, daun selasih dan daun ketumbar.

Cara Penyajian

1. Dadarkan beberapa butir telur di kuali, ratakan sebesar pinggan makan. Setelah matang, letakkan nasi goreng pattaya dan bungkus sambil lipat ujung telur dadar ketengah.
2. Sajikan dengan bawang goreng, timun, ataupun daun bawang dan seledri (sesuai selera). Bisa juga ditambahkan saos pedas di atasnya.

Nasi Goreng Campur Thai (Khao Pad)

Bahan

- 5 cangkir nasi
- 2 cumi ukuran sedang, potong mendatar menjadi lingkaran kecil
- 3 mentimun, iris dengan lebar yang sedang
- 1 bawang merah, iris memanjang
- 1 sendok bawang putih, cincang
- 3 batang daun bawang, potong batang yang pendek dan gunakan hanya bagian hijaunya saja
- 10 ekor udang hitam ukuran sedang, kuliti
- 100 gr dada ayam tanpa tulang, iris tipis
- 2 tomat besar, potong menjadi 8 bagian
- 1/2 sendok gula
- 3 butir telur
- 3 minyak nabati
- 3 sendok kecap
- 2 lemon, belah dua
- 1 daun ketumbar



Cara Membuat

1. Masukkan minyak nabati pada penggorengan panas, tumis bawang putih, tambahkan ayam, udang, dan cumi-cumi sampai matang. Bumbui dengan kecap, kemudian masukkan nasi.
2. Tekan nasi ke sisi-sisi penggorengan, tambahkan sisa minyak, pecahkan telur dan campurkan dengan nasi.
3. Tambahkan tomat dan bawang merah, campurkan. Hias dengan daun ketumbar.
4. Hidangkan dengan minyak ikan dan lemon. Agar lebih nikmat tambahkan cabe segar cincang ke minyak ikan.

Porsi: 4 orang

Nasi Goreng Kebuli

Bahan

- 2 sdm minyak untuk menumis
- 5 bh bawang merah, iris tipis
- 3 sdm bumbu kari instan
- 350 gr daging kambing, potong-potong
- 5 bh kapulaga
- 50 gr daun salam koja atau daun kari
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 50 gr bawang goreng
- 1 sdt merica hitam bubuk
- 1 sdt garam
- 800 gr nasi putih
- 100 gr kismis



Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bumbu kari hingga harum, masukkan daging kambing, masak sampai daging kambing berubah warna.
2. Tambahkan kapulaga, daun salam koja, ketumbar, garam, dan merica hitam, aduk hingga rata.
3. Masukkan nasi dan kismis, aduk rata, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Tips: Daging kambing dapat diganti dengan daging sapi has dalam.

Resep: Chef Hasanudin "nchank" Sarmili

Nasi Goreng Tamil

Tahap 1 : Marinasi Ayam Tandoori

Bahan

- Yoghurt natural (tanpa aroma tambahan)
- Bubuk tandoori
- Ayam tanpa tulang, potong kotak-kotak



Cara Membuat

1. Campur 1 bagian bubuk tandoori dengan 19 bagian yoghurt. Aduk rata.
2. Masukkan potongan ayam, aduk sampai bumbu merata.
3. Simpan dalam lemari es selama beberapa jam, dalam wadah tertutup.



Tahap 2 : Pembuatan Nasi Goreng

Bahan

- Nasi putih yang dimasak sehari sebelumnya, lalu disimpan semalaman di kulkas (biar gak terlalu lembab dan nempel)
- Kacang polong beku
- Minyak goreng
- Daun koriander
- Ketumbar bubuk



Cara Membuat

1. Panaskan minyak di wajan. Tumis ayam yang sudah dimarinasi di langkah 1
2. Setelah ayam matang, masukkan nasi putih.
3. Aduk sampai bumbu merata.
4. Bubuhkan garam secukupnya.
5. Bubuhkan bubuk ketumbar secukupnya.
6. Aduk rata dan cicipi.
7. Setelah semua bumbu teraduk rata, masukkan kacang polong beku.
8. Aduk sampai matang.
9. Cuci bersih daun koriander, rajang kasar.
10. Taburkan di atas nasgor yang masih hangat, aduk.



Referensi

[Resep Nasi Goreng Teri Medan](#)

[Resep Nasi Goreng Jawa](#)

[Nasi Goreng Seafood](#)

[Nasi Goreng Kuning](#)

[Nasi Goreng Bali](#)

[Nasi Goreng Tamil](#)

[Nasi Goreng Pataya](#)

[Nasi Goreng Hijau ala Blue Band](#)

[Resep Nasi Goreng Merah](#)

[Resep Masakan Nasi Goreng Hitam](#)

[Resep Nasi Goreng](#)

[Nasi Goreng Strawberry](#)

[Nasi Goreng Kebuli](#)

[Nasi Goreng Gulai](#)

[Nasi Goreng Item](#)

[Nasi Goreng Putih](#)

[Nasi Goreng Kacang Hijau](#)

[Nasi Goreng Oregano](#)

[Nasi Goreng Daun Ginseng](#)

[Nasi Goreng Shiitake](#)

[Nasi Goreng Jagung](#)

[Nasi Goreng Jala Tomat](#)

[Nasi Goreng ala Tom Yam](#)

[Nasi Goreng Sosis Apel](#)

[Nasi Goreng Siram Kikil](#)

[Nasi Goreng Sarden](#)

[Nasi Goreng Kepiting Telur Asin](#)

[Nasi Goreng Grobak](#)

[Resep Nasi Goreng Rendang ala William](#)

[Nasi Goreng Mini](#)

[Bola-Bola Nasi Goreng](#)

[Nasi Goreng Bakar](#)

[Female Kompas](#)

Pustaka Hanan

“Membaca untuk Mencerahkan”

PustakaHanan
Your Reading Area

Website: www.pustakahanan.com

E-mail: admin@pustakahanan.com

Facebook: <https://www.facebook.com/perpustakaan.hanan>

Twitter: @PustakaHanan

FREE

Pustaka Ebook - Perpustakaan Online

Pustaka Ebook menyediakan aneka e-book berkualitas dan gratis. Selain e-book, tersedia juga makalah, modul, e-book anak, games edukatif, presentasi, arsip berkas, jurnal, dan dokumen digital lainnya.

Kunjungi:

www.pustaka-ebook.com

<http://facebook.com/pustaka.ebook>

