

Menu ini sering jadi andalan di rumah makan, warung kaki lima, sampai dapur rumahan. Alasannya sederhana: rasanya familiar, tapi tetap terasa spesial. Perpaduan nasi yang ditumis dengan bumbu sederhana lalu diperkaya isian seafood membuat hidangan ini terasa lengkap tanpa ribet. Simak resep Nasi Goreng Seafood yang mudah dibuat di rumah.

50 min

BAHAN-BAHAN:

- Bakso
- Cumi
- Sawi
- $\frac{1}{2}$ Bawang bombay
- 4 buah cabe rawit
- 1 cabe merah
- 1 batang daun bawang
- Nasi
- 2 Telur

Bumbu:

- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdm minyak wijen
- Sasa Bubuk MSG secukupnya
- $\frac{1}{2}$ sdt lada
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm Sasa Saus Sambal Asli

CARA MEMBUAT:

1. Pertama siapkan semua bahan isian ada bakso, sotong, dan bawang.
2. Kemudian tumis bawang bombay sampai harum dan masukkan bahan isianya.
3. Tambahkan 2 butir telur lalu orak-arik.
4. Selanjutnya masak sampai harum lalu masukkan nasi putih.
5. Kemudian aduk merata lalu tambahkan kecap dan saus sambal.
6. Tambahkan juga cabe potong dan sawi.
7. Kemudian aduk merata sampai dan tambahkan garam, lada, dan Sasa MSG secukupnya.
8. Masak sampai harum dan koreksi rasa.

TIPS PENYAJIAN:

Agar hidangan ini semakin nikmat, berikut beberapa tips penyajian yang bisa kamu coba:

- Sajikan Selagi Panas – Nasi goreng seafood paling nikmat disantap saat masih hangat agar aroma dan rasanya keluar maksimal.
- Lengkapi dengan Pelengkap Sederhana – Tambahkan telur mata sapi, acar timun, atau kerupuk agar tekstur dan rasa lebih seimbang.
- Gunakan Piring Lebar – Penyajian di piring lebar membuat nasi goreng tidak menumpuk dan terlihat lebih menggugah selera.
- Cocok Dinikmati sebagai Menu Utama – Satu porsi nasi goreng seafood sudah cukup mengenyangkan untuk makan siang atau malam tanpa tambahan lauk berat.