



Resep Ayam Goreng Nasi Kuning

Tak perlu bingung dengan sajian acara spesial di rumah, ayam goreng nasi kuning lezat ala Royco adalah pilihan tepat

20 mnt

Sedang

6 Porsi

Dalam sajian apapun, ayam selalu cocok untuk semua acara. Gurih dan lezat ayam goreng nasi kuning ini juga pasti jadi favorit kamu dan keluarga.

Ayam dipotong menjadi beberapa bagian

3 siung lengkuas diparut

1 Royco bumbu komplit ayam goreng

beras putih bulir panjang dicuci dengan baik

750 ml santan kelapa

kunyit segar potong seukuran 3 cm

Jeruk nipis 1 sendok teh

daun pandan

1 batang serai

2 sendok teh garam

bawang merah digoreng

Cara membuat

1 Campur ayam dengan air lalu didihkan.

2 Setelah mendidih, masukkan Royco Bumbu Komplit Ayam Goreng dan lengkuas parut. Masak hingga airnya hampir habis dan ayamnya sudah lunak. Jika air sudah hampir habis tapi ayamnya belum lunak, Anda bisa menambahkan sedikit air agar ayamnya melunak.

3 Jika bumbu ayam sudah meresap dan ayamnya sudah melunak, goreng ayam hingga berwarna kecokelatan.

4 Jika ayam sudah digoreng, tiriskan minyaknya lalu sajikan dipiring saji, sisihkan terlebih dahulu.

5 Didihkan santan yang dicampur dengan air kunyit, daun pandan, daun salam, serai, dan garam sambil diaduk agar santan tidak pecah.

6 Setelah semua bahan tercampur dengan sempurna, masukkan beras ke dalam campuran santan tersebut sambil diaduk, masak hingga nasi menjadi aron dan santannya terserap habis.

- 7** Setelah nasi menjadi aron dan santannya terserap habis, kukus nasi kuning tersebut selama 45 menit atau hingga nasinya matang.
- 8** Setelah nasi matang, angkat dan sajikan dipiring saji lalu ditaburi bawang goreng sesuai selera.
- 9** Hidangkan bersama ayam goreng yang telah dibuat sebelumnya.