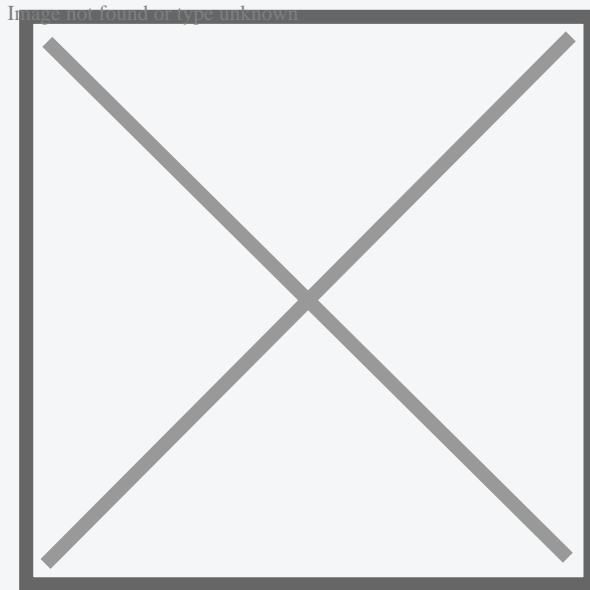


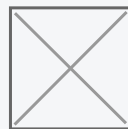
NASI GORENG BOLOGNESE BY KULLI KITCHEN.



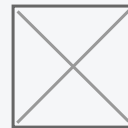
Serving 1 People



Prep Time 2 mins



Cook Time 12 mins



Total Time 14 mins

Deskripsi Resep Nasi Goreng Bolognese merupakan salah satu makanan yang paling banyak disukai oleh anak - anak hingga orang dewasa. Nasi Goreng yang biasanya dengan tambahan saus sambal, untuk kali ini di kreasikan dengan Bolognese sauce by Kulli Kitchen ternyata rasanya endeuss banget mari yang mau buat coba resep ini simple banget deh.

Bahan

1. • 150 Gr Nasi pera (yang sudah matang)
2. • 3 Sdm Bolognese Sauce by Kulli Kitchen
3. • 1 Sdt Kecap inggris
4. • 1 Sdt Minyak wijen

Peralatan

Kompor

Wajan/Teflon

Spatula

Plate

- 1 sdm Oyster Sauce
- 1 Sdt Garam
- 1 Sdt Penyedap rasa
- 2 Sdm Kecap manis
- 2 Sdm Minyak Goreng
- 2 Sdm Bawang Putih halus (3-5 Siung bawang putih)
- 1 Butir Telur ayam
- 10 Gr (1 Ikat) Sawi
- 10 Gr (2 batang) Daun Bawang
- 2 buah Bakso Sapi

Instruksi

1. Panaskan wajan, jika sudah panas beri minyak goreng . Masak telur dengan cara orak arik
2. Lalu masukkan bawang putih hingga harum
3. Masukkan bakso yang sudah diiris tipis, masak bakso hingga matang
4. Lalu masukan 3 Sdm Bolognese Sauce by Kulli Kitchen, masak hingga semua tercampur rata
5. Setelah itu masukkan nasi, lalu masukkan kecap inggris, kecap manis, minyak wijen, dan oyster sauce
6. Masukkan semua bumbu seperti garam, dan penyedap rasa. Masak nasi goreng hingga semua tercampur rata, jika sudah tercampur rata angkat lalu sajikan di atas piring.
7. Nasi goreng Bolognese by Kulli Kitchen siap disajikan