Nasi Goreng Kambing, Resep Makanan Enak Mudah Dibuat Khas Jakarta

Oleh Bang Bango

Nasi goreng kambing khas Jakarta yang istimewa
Â
Jakarta memang gudangnya kuliner. Salah satu yang menjadi ikon kuliner di Jakarta adalah nasi goreng kambing yang terkenal dengan paduan rempah aromatik, legit manis gurihnya kecap, hingga daging kambing yang harus karena rendaman bumbu. Sekarang tidak perlu pusing bingung membuatnya, dengan Bango Bumbu Kuliner Nusantara Nasi Goreng Kambing, Kawan Kuliner bisa menyajikan santapan nasi goreng kambing khas Jakarta di dapur rumah. Tak perlu lagi jauh-jauh harus pergi keluar. Kalau begitu yuk mulai coba membuatnya!

Bahan - Bahan

1) 1 bungkus Bango Bumbu Kuliner Nusantara Nasi Goreng Kambing
2) 350 gr nasi putih matang yang sudah didinginkan
3) 80 gr daging kambing, potong dadu
4) 4 siung bawang merah, iris tipis
5) 4 siung bawang putih, iris tipis
6) 2 sdm minyak goreng
7) 1 butir telur ayam
8) 1 batang daun bawang

Cara Pembuatan

1) Panaskan wajan, tumis bawang merah dan bawang putih dengan minyak hingga harum. Masukkan daging kambing, masak hingga berubah warna, dan tidak berair.
2) Masukkan telur, masak orak-arik, tambahkan nasi dan Bango Bumbu Kuliner Nusantara Nasi Goreng Kambing, aduk hingga rata, tambahkan daun bawang, aduk.
3) Angkat, sajikan selagi hangat. Untuk pelengkap, sajikan bersama acar mentimun, dan taburan bawang merah goreng. Tambahkan Bango Kecap Manis sesuai selera.