

Lauk Pauk Spesial Pelengkap Resep Nasi Kuning Istimewa



Nasi Kuning merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang biasanya disajikan sebagai makanan pelengkap dalam sebuah acara-acara seperti perayaan adat, hari besar, maupun syukuran.

Untuk membuat hidangan nasi kuning menjadi lezat, tentu saja Ibu harus memperhatikan resep nasi kuning dengan baik agar tekstur dan rasa yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan. Tak lupa juga didukung dengan tampilan yang menarik. Nasi kuning akan terlihat lebih istimewa jika dihidangkan dengan lauk-pauk khas Indonesia yang lengkap. Cara mengolah resep nasi kuning sama seperti dengan nasi tumpeng. Begitu pula juga tampilannya, seperti layaknya nasi tumpeng nasi kuning akan semakin istimewa, jika ditemani dengan berbagai lauk pauk pelengkapnya, mulai dari ayam, perkedel, kering tempe, kering kentang, dan lainnya.

Berikut ini adalah pilihan resep lauk pauk kreasi Sahabat Nestlé sebagai pelengkap hidangan nasi kuning agar semakin istimewa.

Ayam Suwir a la Bali

Biasanya ayam goreng menjadi pilihan utama untuk melengkapi hidangan nasi kuning yang spesial. Namun kali ini Ibu bisa menyajikan menu yang berbeda dengan kreasi Ayam Suwir a la Bali. Sajian ayam dengan citarasa bumbu pedas dan wangi khas pulai dewata

ini dijamin akan semakin membuat nasi kuning semakin istimewa. Cara membuatnya pun sangat mudah dan bahan-bahannya pun cukup sederhana. Ibu bisa intip resep lebih lengkapnya [di sini](#).

Perkedel Bayam Kacang Merah

Bosan dengan perkedel kentang biasa? Ibu bisa mencoba membuat resep yang satu ini sebagai menu pelengkap nasi kuning. Perkedel yang satu ini memiliki kandungan nutrisi yang lebih lengkap dibanding perkedel kentang biasa. Citarasanya pun lebih kaya dan lebih nikmat, si kecil pasti akan menyukainya. Penasaran seperti apa cara membuatnya? Ibu bisa lihat resepnya [di sini](#).

Kering Kentang Pedas

Tak hanya rasanya yang gurih, tekstur nasi yang pulen juga akan membuat hidangan nasi kuning semakin istimewa. Oleh karena itu, Ibu harus memperhatikan dan mengikuti dengan baik setiap langkah memasak yang ada di dalam resep nasi kuning agar menghasilkan tekstur nasi yang pulen. Untuk melengkapi hidangan nasi uduk agar semakin spesial, Ibu bisa lengkapi dengan Kering Kentang Pedas sebagai lauk pauk pendamping yang tepat. Nasi kuning yang pulen berpadu dengan kentang dan sereal Nestlé CORNFLAKES yang *crunchy*, akan menyajikan sensasi menikmati nasi kuning yang berbeda. Apalagi ditambah dengan citarasa pedas yang akan semakin menambah selera makan. Untuk resep lebih lengkapnya, Ibu bisa check [di sini](#).

Kering Tempe Cornflakes

Resep nasi kuning yang menjadi resep kuliner khas Indonesia yang sudah turun temurun, tak lengkap rasanya jika tak dilengkapi dengan lauk pauk khas Indonesia. Tempe sudah menjadi lauk pauk yang wajib ada di setiap menu khas Indonesia. Begitu pula pada nasi kuning, kering tempe menjadi lauk pauk untuk melengkapi hidangan agar semakin istimewa. Kering tempe kreasi Sahabat Nestlé ini bukan hanya menghadirkan rasa manis, tapi juga sensasi pedas gurih dan juga renyah karena tambahan teri dan Nestlé CORNFLAKES. Yuk Bu mari mencoba membuat kreasi Kering Tempe CORNFLAKES dengan mengintip resep lebih lengkapnya [di sini](#).

Sambal Goreng Udang

Jika biasanya nasi kuning dilengkapi dengan sambal goreng ati, mengapa Ibu tidak menyajikan suguhan berbeda untuk melengkapi nasi kuning agar semakin spesial. Sambal Goreng Udang bisa menjadi pilihan yang tepat, karena udang mengandung gizi

yang lebih kaya dibanding ati. Selain itu, Sambal Goreng Udang ini juga dimasak dengan susu, sehingga membuat kenikmatannya sungguh istimewa, rasa pedasnya terasa pas dengan gurihnya susu. Penasaran seperti apa cara memasak dan juga bahan-bahannya? Ibu bisa lihat resep lebih lengkapnya [di sini](#).

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/lauk-pauk-spesial-pelengkap-resep-nasi-kuning-istimewa.html>