

Nasi Dengan Seafood

Bahan :

2sdm minyak zaitun

8 ekor udang

8 biji scallop

1/2 gls daging kepiting

1/2 gls paprika hijau (potong dadu)

1/2 gls paprika merah (potong dadu)

1/2 gls bawang bombai (potong dadu)

3 biji jamur kancing

2 mangkok nasi

2 sdm arak putih

2 sdm keju parut

Bumbu-Bumbu :

1 gls saus cream garam secukupnya lada secukupnya

Cara Memasak :

Siangi semua seafood dan tiriskan Panaskan minyak zaitun untuk menumis bawang bombai, paprika dan jamur. Kemudian masukkan seafood, arak putih dan bumbu-bumbu. Kemudian tuang diatas nasi dan tutup dengan keju parut. Letakkan kedalam oven panas dan panggang dalam suhu 200oC dan panggang selama 10 menit hingga kuning kecoklatan.