

Nasi Bolognese

Bahan:

4 pot rice cooker beras basmathi
2 cawan stok ayam (atau 2 cawan air + 2 sudu besar stok ayam pekat maggie)
4 cawan air
3 sudu besar butter/ majerin
1 pekete perencah spageti bolognese maggie
1 kuntum bunga lawang
1 batang kulit kayu manis
3 biji buah pelaga
1 inci halia
1 biji bawang besar (sederhana besar)
2 ulas bawang putih
1/2 cawan kacang pecan – tak letak sebab tak ada stok
1/4 cawan kismis campur
2 tangkai daun ketumbar

Cara:

Panaskan butter/majerin di dalam rice cooker. Tumis bawang, halia dan rempah tumis sehingga wangi.

Masukkan kacang pecan dan goreng sehingga agak garing.

Masukkan pula kismis, kemudian beras basmathi yang telah dicuci bersih.

Kacau sebentar. Tambah air, daun ketumbar, stok ayam dan perencah spageti bolognese.

Masak seperti biasa.