

Nasi Goreng Phuket

Khao Phad Sapparod

250 g cumi-cumi
20 g ekor udang ukuran sedang (\pm 500 g), kupas, buang nadinya
4 capit kepiting
4 sendok makan minyak sayur
1.1 kg (6 cangkir) nasi
80 g (1/2 cangkir) nanas, iris dadu
1 bawang bombay sedang, iris dadu
1 paprika merah atau hijau (130 g), iris dadu
4 sendok makan kismis
1 sendok makan kari bubuk
1 sendok teh gula
2 sendok makan kecap asin Thailand
3/4 sendok teh lada putih bubuk
1 tomat kecil, iris dadu
1 buah nanas besar

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 30 menit

Waktu memasak: 10 menit

1. Cara membersihkan cumi, cuci dengan air dingin. Tarik kepala dari badannya. Singkirkan kepala dan jari-jarinya, ambil badannya saja. Tarik tulang rawan dari kantung badan. Cuci bersih hingga tidak berlendir. Buang kulit arinya, lalu iris cincin.
2. Rebus atau goreng seafood, lalu diamkan sampai dingin.
3. Panaskan minyak di wajan, tambahkan nasi, nanas, bawang bombay, lada dan kismis; aduk sampai rata.
4. Tambahkan kari bubuk, gula, kecap, lada dan tomat.
5. Toreh nanas bentuk persegi 5 x 10 cm dengan pisau tajam. Buat lubang seperti piramida seturut garis ini.
6. Sajikan nasi goreng dalam lubang nanas yang telah terbentuk.

