

# Biar Tambah Nikmat, Ini 10 Lauk yang Cocok Temani Hidangan Nasi Tiwul



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Biar Tambah Nikmat, Ini 10 Lauk yang Cocok Temani Hidangan Nasi Tiwul

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Berbagai daerah di Pulau Jawa, Tiwul menjadi salah satu makanan khas yang sering dijadikan alternatif pengganti nasi. Hidangan ini, yang terbuat dari singkong, biasanya disajikan dengan beragam lauk pauk, mirip dengan nasi dari beras.

Untuk menikmati tiwul secara optimal, penting untuk memilih lauk yang tepat. Berikut adalah beberapa pilihan lauk yang dapat melengkapi tiwul, tidak hanya menambah cita rasa, tetapi juga meningkatkan selera makan Anda.

# Pilihan Lauk yang Cocok Disantap Bersama Nasi

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# Tiwul

Bagi Anda yang ingin menikmati nasi tiwul, memilih lauk pendamping yang tepat bisa menjadi tantangan tersendiri. Untuk membantu Anda, Rose Kuliner akan berbagi rekomendasi 10 lauk pendamping yang cocok untuk disajikan bersama nasi tiwul.

## 1. Opor Ayam

Opor ayam dengan kuah santan yang kental dan bumbu rempah yang kaya memberikan sentuhan kelembutan yang ideal untuk nasi tiwul. Rasa gurih dan lezat dari opor ayam akan memperkaya setiap suapan nasi tiwulmu, membuat pengalaman makan menjadi lebih istimewa.

## 2. Ayam Goreng

Ayam goreng adalah pilihan klasik yang tak pernah salah. Dengan bumbu yang meresap sempurna ke dalam daging, ayam goreng menawarkan rasa gurih yang harmonis dengan tekstur nasi tiwul yang khas. Tambahkan sambal dan lalapan, dan hidangan ini siap memanjakan selera.

## 3. Ikan Asin

Ikan asin memberikan rasa asin yang tajam, menciptakan kontras yang menarik dengan kelembutan nasi tiwul. Baik digoreng maupun dibakar, ikan asin menambah dimensi rasa yang kuat, menjadikan hidanganmu semakin menggugah selera.

## 4. Tahu dan Tempe Bacem

Tahu dan tempe bacem, yang dimasak dengan bumbu kecap dan gula merah, memiliki cita rasa manis dan gurih yang sangat cocok dipadukan dengan nasi tiwul. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang kaya menjadikannya pelengkap yang sempurna.

## 5. Botok

Botok adalah hidangan yang terbuat dari kelapa parut dengan bumbu dan tambahan seperti ikan teri, petai cina, atau tahu, yang dibungkus daun pisang dan dikukus. Rasa gurih dan aromanya khasnya akan menambah kelezatan nasi tiwul yang kamu nikmati.

## 6. Urap Sayur

Urap sayur adalah perpaduan aneka sayuran segar yang disajikan dengan kelapa parut berbumbu, memberikan sentuhan segar dan renyah pada hidangan nasi tiwul. Kombinasi kacang panjang, tauge, dan bayam tidak hanya menghadirkan cita rasa yang menggugah selera, tetapi juga kaya akan nutrisi, menjadikannya pilihan sehat yang sempurna.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## 8. Cakalang Suwir

Cakalang suwir yang pedas dan kaya rempah adalah lauk yang akan meningkatkan kelezatan nasi tiwul. Daging ikan cakalang yang disuwir halus, dimasak dengan bumbu khas, menghasilkan rasa yang mendalam dan aroma yang menggoda. Setiap suapan menghadirkan sensasi yang memuaskan bagi pecinta kuliner.

## 9. Perkedel Jagung

Perkedel jagung menawarkan rasa manis alami dari jagung, dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Terbuat dari jagung yang dicampur tepung berbumbu dan digoreng hingga kecokelatan, perkedel ini menambah variasi rasa dan tekstur yang menyenangkan dalam hidangan nasi tiwul.

## 9. Cumi Balado

Cumi balado yang kaya cita rasa memberikan sentuhan berani pada nasi tiwul. Cumi yang dimasak dengan bumbu balado pedas menghadirkan harmoni rasa gurih dan pedas yang menggugah selera, membuat setiap suapan menjadi pengalaman yang tak terlupakan.

## 10. Udang Goreng

Udang goreng yang renyah di luar dan lembut di dalam adalah pelengkap sempurna untuk nasi tiwul. Dengan bumbu yang meresap hingga ke dalam daging udang, setiap gigitannya menawarkan perpaduan rasa gurih dan manis yang menggoda.

Dengan memilih salah satu lauk di atas, Anda dapat menikmati nasi tiwul dengan cara yang lebih istimewa dan nikmat. Selamat mencoba dan selamat menikmati!

Baca Juga: [Cara Memasak Nasi Agar Pulen & Enak](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

