

NASI GORENG :

- 1 kotak MILO® 200ml
- 1 mangkuk nasi goreng
- ½ biji epal merah – di ukir dadu

Hiasan :

- 1 helai daun salad
- 1 keping keju
- 1 keping rumpai laut
- 1 keping omelette
- 2 biji tomato ceri
- 1 batang kacang panjang

Cara penyediaan :

- 1 - Bentukkan omelette menjadi bunga
- 2 – Potong keju untuk bentuk kepala dan tangan.
- 3 – Potong rumpai laut untuk bentuk mata.
- 4 - Susun salad di dalam Bento Box.
- 5 - Isikan nasi goreng di dalam Bento Box.
- 6- Susun omelette dan epal di dalam Bento Box.
- 7– Susun keju yang telah dibentuk di atas nasi goreng.
- 8- Susun kacang panjang dan tomato ceri di dalam Bento Box.

FRIED RICE :

- 1 MILO® UHT 200ml
- 1 bowl of fried rice
- ½ apple – carved dice



Decoration :

- 1 slice of salad leaves
- 1 slice of cheese
- 1 slice of seaweed
- 1 piece of omelette
- 2 pieces of cherry tomato
- 1 piece of long bean

Methods of preparation :

- 1-Shape Omelette into flower
- 2- Cut cheese to shape the head and the hand
- 3- Cut seaweed to shape the eyes.
- 4- Arrange salad into Bento Box.
- 5- Fill fried rice into Bento Box.
- 6- Arrange the shaped omelette and apple into Bento Box
- 7- Arrange shaped cheese on top of the fried rice.
- 8-Arrange long bean and cherry tomato into Bento Box.