



HARVEST GOURMET NUGGET DENGAN SALUTAN SOS GOCHUJANG MADU

BAHAN-BAHAN

- 1 paket Harvest Gourmet Nugget
- 2 sudu besar Halia
- 1/4 cawan Gochujang Sauce
- 1/4 cawan Puri Tomato
- 2 sudu besar Madu
- 2 sudu kecil Cuka
- 2 sudu kecil Minyak Masak
- 1 sudu kecil Daun Bawang
- 1 sudu kecil Bijan
- 1 kecil Lobak Merah
- 1 unit Timun
- 1 unit Cili Bangala Merah



ARAHAN PENYEDIAAN

- 1.** Bakar Harvest Gourmet Nuggets dalam 'Air Fryer' pada suhu 180c selama 11 minit.
- 2.** Untuk membuat sos, panaskan minyak masak perlahan-lahan dalam kualiti dan tumis halia kisar sehingga naik bau.
- 3.** Masukkan puri tomato, pes gochujang, madu dan cuka beras.
- 4.** Kacau rata hingga sebati dan masak dengan api perlahan sehingga sos mula mendidih.
- 5.** Tutup api. Masukkan Harvest Gourmet Nuggets yang digoreng dengan sos pedas untuk proses salutan.
- 6.** Taburkan bijan dan hirisan daun bawang. Hidangkan segera dengan lobak merah, timun & cili banggala.

Recipe created by DIETITIAN INDRA BALARATNAM

CHECK OUT MORE RECIPES AT [GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)