



Nugget Ala Platter Halal Guys



superadmin

Nugget Ala Platter Halal Guys berisi nugget ayam renyah, nasi berbumbu harum, sayuran segar, dan saus putih creamy khas Halal Guys yang gurih lezat.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan garlic sauce:

- 100 gr - mayones
- 100 gr - sour cream
- 2 siung - bawang putih
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 2-3 sdm - air
- 1 buah - jeruk nipis

Bahan pilaf rice:

- 375 gr - beras
- 500 ml - air
- 2 sdt - bubuk kari
- 1 sdt - oregano kering
- 2 lembar - bay leaf
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- ½ buah - bawang bombai, cincang
- 3 siung - bawang putih, cincang
- 3 sdm - minyak
- 1 sdm - mentega tawar

Pelengkap:

- - sambal rawit
- - kulit tortilla, panggang dan potong
- - chicken nugget
- - tomat beef
- - head lettuce
- - hot sauce/tabsco (opsional)

Langkah-Langkah

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga wangi
2. Di dalam rice cooker, masukkan beras, air, kaldu ayam bubuk, bubuk kari, oregano kering, tumisan bawang putih bawang bombai dan bay leaf, aduk rata dan masak hingga matang
3. Di dalam mangkuk, campurkan mayones, sour cream, bawang putih parut, garam, merica, perasan jeruk nipis dan air, aduk rata
4. Goreng chicken nugget hingga matang, tiriskan kemudian potong-potong tomat dan lettuce
5. Tambahkan mentega ke dalam nasi yang sudah matang, aduk rata
6. Di dalam piring saji, susun nasi dan pelengkap lainnya
7. Nugget mix platter siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/41-nugget-ala-platter-halal-guys>