



Nugget Cabe Garam



superadmin

Nugget Cabe Garam, perpaduan sempurna antara renyahnya nugget dan gurih pedasnya tumisan bawang putih, bawang merah, serta cabai rawit. Sajian simpel tapi nikmat ini cocok banget disantap hangat-hangat bareng nasi putih.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan

- 200 gr - chicken nugget stick
- 10 siung - bawang putih
- 10 siung - bawang merah
- 10 buah - cabai rawit merah
- 2 batang - daun bawang
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Potong-potong chicken nugget lalu goreng hingga matang, tiriskan
2. Di dalam food chopper, masukkan cabai rawit merah, bawang merah dan bawang putih, haluskan kemudian iris daun bawang
3. Panaskan minyak, tumis bumbu dasar yang sudah dihaluskan di api sedang besar hingga wangi kemudian masukkan kaldu jamur, gula pasir dan merica, tumis di api kecil hingga sedikit kering
4. Masukkan nugget dan daun bawang, tumis sesaat
5. Nugget cabai garam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/65-nugget-cabe-garam>