



Seafood Caramel Lollipop

Oleh: Makanseafod.com



Waktu Memasak: 30 menit

Sajian: 2 porsi

Cara Memasak

1	Goreng kaki naga hingga berwarna kuning keemasan, angkat lalu tiriskan
2	Untuk membuat saus: tumis pasta bawang putih dan jahe hingga harum. Tambahkan soy sauce, cuka apel, saus cabai, saus tomat, saus gochujang, gula pasir, madu dan minyak wijen, aduk hingga rata dan harum.
3	Masak saus dengan kaki naga
4	Taburkan wijen, hidangkan.

Bahan-Bahan

2 siung	bawang putih, cincang halus
1 ruas	Jahe
2 sdm	korean soy sauce
1 sdm	cuka apel
3 sdm	saus cabai
3 sdm	saus tomat
2 sdm	saus gochujang/chilli powder
1 sdm	gula pasir
2 sdm	madu
1 sdt	minyak wijen