



Κινέζικα plant based nuggets με πορτοκάλι

Μερίδες: 3 Χρόνος προετοιμασίας: 5-10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 10

Φυλάσσουμε τη σάλτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Nuggets

200 ml χυμό πορτοκάλι

4-5 κ.σ. μέλι ή σιρόπι αγαύης

2 κ.σ. ξίδι

2 κ.σ. σάλτσα σόγιας

¼ κ.γλ. σκόνη τζίντζερ

½ κ.γλ. σκόνη σκόρδο

½ κ.γλ. γλυκό ή καυτερό μπούκοβο

ξύσμα από ½ πορτοκάλι

1 κ.σ. corn flour

2 κ.σ. νερό

αλάτι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

ρύζι

ψητά λαχανικά (καρότα, πιπεριές κλπ.)

σουσάμι

φρέσκο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

Εκτέλεση:

1) Σε τηγάνι ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο κι αφήνουμε να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί, προσθέτουμε τα [**Garden Gourmet Vegan Nuggets**](#) και ψήνουμε για 7-9 λεπτά γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου. Μόλις είναι έτοιμα τα μεταφέρουμε σε πιάτο.

2) Ετοιμάζουμε τη σως. Σε κατσαρόλα ρίχνουμε τον χυμό πορτοκάλι, το μέλι, το ξίδι, τη σάλτσα σόγιας, τα μπαχαρικά, το ξύσμα και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσει να βράζει ανακατεύοντας διαρκώς.



3) Σε μικρό μπολ, ανακατεύουμε το corn flour με το νερό και το προσθέτουμε στο κατσαrolάκι. Αφήνουμε να βράσει για 1-2 λεπτά μέχρι να δέσει και να γυαλίσει.

4) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα [Garden Gourmet Vegan Nuggets](#) μέσα στη σως και ανακατεύουμε.

5) Σερβίρουμε με ρύζι, λαχανικά, σουσάμι και φρέσκο κρεμμύδι.