



## Burger Jamur Bawang Putih

### BAHAN-BAHAN

- 2 siung bawang putih
- 2 tangkai daun peterseli segar
- 35 gr mentega
- 2 jamur kancing/ champignon
- 2 roti burger atau ciabatta
- 1 jeruk nipis
- Sasa Kaldu Rasa Ayam secukupnya
- Mustard Inggris secukupnya
- Arugula secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven hingga 200°C.
2. Kupas dan parut halus bawang putih, lalu petik dan potong daun peterseli. Campurkan dengan mentega yang sudah dilunakkan.
3. Bersihkan jamur dan isi dengan mentega. Bungkus dengan kertas timah dan panggang dalam oven atau letakkan di atas panggangan selama 15 menit, atau sampai jamur lunak dan matang.
4. Pisahkan roti burger atau ciabatta, lalu letakan jamur dan tuangkan jus ke atas roti. Tuangkan mustard secukupnya lalu letakan jamur lagi di atasnya.
5. Tambahkan perasan air lemon dan daun arugula secukupnya.
6. Hidangan siap di sajikan.