Melezatkan!

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 200ºC.
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 secukup nya lalu letakan jamur lagi di atasnya.
5. Tambahkan perasan air lemon dan daun arugula secukup nya.
6. Hidangan siap di sajikan.