



Melezatkan!



## Casserole Ayam Keju

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 600 gr conchiglie
- 3 sdm mentega
- 175 gr paprika merah, potong dadu
- 50 gr mix vegetables
- 1 bawang bombay, potong dadu
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt Sasa MSG
- 1 sdt bubuk cabai
- 300 gr krim sup ayam
- 330 ml susu
- 180 gr keju cheddar
- 80 gr keju parmesan
- 100 gr cabai hijau
- 420 gr dada ayam

### CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven pada suhu 200 derajat celcius. Rebus conchiglie hingga al dente, lalu sisihkan. Panaskan wajan berisi mentega selama beberapa saat. Kemudian, masukkan bawang bombay, paprika merah dan mix vegetables yang telah dipotong dadu ke dalam wajan.
2. Tumis hingga matang selama kurang lebih lima menit. Beri tambahan garam, Sasa MSG, dan merica secukupnya. Aduk beberapa saat, lalu angkat.
3. Siapkan mangkuk dengan ukuran besar. Campurkan krim sup ayam, bawang yang sudah ditumis, susu, keju cheddar, dan keju parmesan, aduk hingga rata. Setelah itu, masukkan ayam dan pasta ke dalam mangkuk, aduk kembali sampai merata.
4. Lalu, beri tambahan cabai hijau. Setelah itu, masukkan campuran tersebut ke dalam mangkuk. Panggang selama kurang lebih setengah 30 menit. Setelah itu, angkat dan sajikan.