



 min

Fusili Kelapa Brokoli Pesto

BAHAN-BAHAN

- Sasa Kaldu Rasa Ayam, secukupnya
- 200 gr fusilli, rebus dan tiriskan
- 1 sdm mentega
- 1 buah bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1/2 sdt oregano
- 5 buah dada ayam asap, potong dadu
- 150 gr jamur kancing, iris tipis
- 100 ml Sasa Santan Cair
- 200 gr keju cheddar parut
- 250 ml susu cair
- Merica bubuk dan garam, secukupnya
- 100 gr brokoli, rebus dan tiriskan
- 50 gr keju parut
- 1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT

1. Saus: Panaskan mentega, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan daun salam dan oregano, aduk rata. Masukkan ayam giling, aduk rata hingga matang, tambahkan smoked chicken breast dan jamur, aduk rata. Masukkan keju parut, susu cair, merica, garam, Sasa Kaldu Rasa Ayam dan Sasa Santan Cair. Aduk rata dan masak hingga matang, angkat.
2. Campurkan fusilli dan brokoli ke dalam saus, aduk rata, tuang ke dalam piring saji. Sajikan dengan taburan keju dan peterseli cincang.