



 60 min

Lasagna Bayam Ala Sasa

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 4 lembar lasagna kering
- 2 sdm minyak zaitun
- 2 siung bawang putih
- 150 gr bayam, petik daunnya, iris kasar
- 5 buah jamur kancing, cincang kasar
- 3 sdm keju parmesan parut
- 1 bungkus [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- Garam
- Gula
- Merica bubuk, secukupnya

Bahan Saus :



Melezatkan!

- 2 sdm minyak zaitun
- 1 sdm tepung terigu
- 450 ml susu
- 1/4 sdt pala bubuk
- Garam
- Merica, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bayam, jamur, garam, gula, dan merica bubuk. Setelah itu, tambahkan sedikit SASA Saus Tomat dan air untuk menumis bayam hingga agak layu, lalu angkat.
2. Saus putih: panaskan minyak, lalu masukan tepung dan susu sambil mengaduk hingga rata. Masak sampai saus kental, kemudian tambahkan pala, garam, merica bubuk dan Sasa Kaldu Rasa Ayam. Angkat.
3. Untuk menyiapkan lapisannya, susun 2 lembar lasagna di dasar piring tahan panas lalu tuangkan 1/3 bagian saus putih, lalu ratakan.
4. Lapisan berikutnya kita dapat menaruh 1/4 bagian tumis bayam, dan taburi 1 sdm keju. Tutup atasnya dengan 2 lembar lasagna. Ulangi kembali proses melapis seperti di atas sesuai kebutuhan.
5. Terakhir, tutup atasnya dengan 2 lembar lasagna dan sisa saus putih dan taburi keju. Panggang dalam oven panas selama 15-20 menit di suhu 180 derajat.