



Melezatkan!



## Pasta Ikan Tuna

### DESKRIPSI

6091

### BAHAN-BAHAN

- 400 gr pasta
- 300 gr daging ikan tuna
- 1 buah bawang bombay, iris kotak kotak
- Saledri secukupnya, rajang tipis
- 1 sdt mentega untuk menumis
- 60 gr mentega untuk campuran tepung
- 3 sendok makan tepung
- 1 buah jagung manis dipipil
- Jamur secukupnya dirajang
- 1-2 cangkir susu, secukupnya sesuai selera
- Parutan keju sesuai selera
- 1 sdt [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)

### CARA MEMBUAT

1. Panaskan 1 sendok teh mentega di atas panci anti lengket untuk menumis. Masukkan bawang bombay, seledri, dan tuna. Sisihkan
2. Masukkan 60 gram mentega di panci anti lengket, kemudian tuang tepung terigu. Masak hingga mulai sedikit kecoklatan, kemudian masukan cairan susu dan Sasa Kaldu Rasa Ayam. Aduk rata semuanya hingga lembut dan tepung larut.
3. Masukkan tumisan tuna, jagung, jamur, serta pasta yang sudah direbus ke dalam tepung terigu yang sudah larut.
4. Aduk hingga rata hingga air meresap dan mengental. Tambahkan parutan keju. Aduk rata.
5. Hidangkan selagi hangat