



Melezatkan!



35 min



Pasta Saus Jamur

DESKRIPSI
6091

BAHAN-BAHAN

- 250 gram Jamur Champignon, iris
- 150 gram Jamur King Oyster, iris memanjang
- 3 sdm Minyak
- 5 sdm Miso
- 4 sdm Air Lemon
- 3 siung Bawang Putih, cincang

BAHAN SAUS:

- 4 sdm Kecap Asin
- 300 gram Spaghetti
- 1 bungkus Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial
- 50 ml Susu
- 1/2 sdt Blackpepper
- 2 sdm Parsley, cincang tipis

CARA MEMBUAT

- Panaskan wajan, tumis bawang putih, lalu masukkan jamur, tumis sebentar.
- Masukkan miso, air lemon, kecap asin, blackpepper dan susu. Aduk rata.
- Masukkan spaghetti yang sudah direbus, beri Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial secukupnya, aduk rata.
- Sajikan dengan parsley cincang.