



40 min



Roll Mushrooms Lasagna

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 100 gr jamur kancing, diiris tipis
- 150 gr pasta lasagna
- 30 gr tepung terigu
- Garam, lada, pala secukupnya
- 1 sdt garlic powder
- 1 sdt minyak
- 30 gr [sasa santan cair](#)
- 80 gr susu cair
- 50 gr mozzarella

CARA MEMBUAT

1. Rebus lasagna hingga sedikit lentur.
2. Tumis bawang putih & jamur dengan sedikit minyak, tambahkan bumbu (garam, lada, pala, garlic).
3. Tambahkan tepung, tumis sebentar.
4. Kemudian siram dengan sasa santan dan susu. Masak hingga mengental.
5. Tambahkan isian diatas lasagna, gulung-gulung dan susun di wadah anti panas.
6. Tuang white sauce dan taburi keju mozzarella



Melezatkan!

7. Panggang di suhu 200°C selama 10 menit.