



Melezatkan!



Spageti Kacang Hijau Panggang dan Jamur

BAHAN-BAHAN

- 340 gr spageti gandum utuh
- 283 gr jamur cremini dipotong
- 226 gr kacang hijau, dipotong
- 1 ikat daun bawang, di iris
- 1 1/2 sdm minyak zaitun
- 1/2 sdt cabai merah dihaluskan
- Garam secukupnya
- 1 siung bawang putih besar
- 2 lemon
- keju parmesan parut
- Sasa Kaldu Rasa Ayam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan panggangan hingga mencapai panas sedang-tinggi.
2. Lalu masak spageti hingga matang lalu tiriskan.
3. Dalam mangkuk besar, campurkan jamur, kacang hijau dan daun bawang dengan minyak zaitun, cabai merah yang dihancurkan, 1/2 sendok teh garam dan Sasa Kaldu Rasa Ayam secukupnya.
4. Panggang sayuran hingga empuk dengan waktu 3 sampai 5 menit.
5. Potong kacang hijau dan daun bawang menjadi potongan kecil dan masukkan ke dalam mangkuk besar.
6. Haluskan bawang putih lalu masukkan ke dalam mangkuk lalu parut kulit lemon di atas mangkuk.
7. Potong lemon menjadi dua lalu di panggang, potongan lemon menghadap ke bawah, panggang hingga kecoklatan.
8. Potong jamur menjadi dua lalu masukkan ke dalam mangkuk bersama dengan spageti, lalu peras lemon, dan aduk hingga semua tercampur rata. Sajikan dengan keju parmesan parut.
9. Hidangan siap disajikan.