

Veggie Mac & Cheese

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 450 gr makaroni
- 1 Sasa Kaldu Rasa Ayam
- 2 ikat bayam
- 3 sdm butter
- 2 sdm tepung terigu
- 4 cup atau sesuai selera keju cheddar
- 1 cup kacang polong
- Minyak zaitun, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven sebelum kita gunakan.
2. Siapkan panci, masak pasta dengan sedikit olive oil hingga bertekstur sempurna. Saring dan tiriskan. Simpan setengah cup air pasta dan tiriskan.
3. Blender Sasa Kaldu Rasa Ayam dengan bayam hingga halus.
4. Siapkan panci, masak butter hingga cair, masukan tepung terigu, aduk sterus menerus dengan api kecil hingga 2-3 menit, lalu masukan adonan kaldu hijau yang telah di blender halus tadi. Masak hingga 3-4 menit atau hingga matang.
5. Masukan pasta, air pasta dan keju, masak dan aduk hingga rata. Masukan brokoli dan kacang polong

Melezatkan!

6. Untuk bayi yang belum bisa diberikan makanan bertekstur, makaroni dapat diblender halus.
7. Panggang selama 20 menit atau hingga keju bergelembung dan pasta matang.