

Lasagna Bayam Keju

Saturday, 12 April 2014

Bahan:

- Lasagna kering 2 lembar
- Bayam 200 gram, ambil daunnya, rebus
- Keju melted 100 gram, parut
- Keju cheddar 50 gram, parut
- Garam 1 sendok teh
- Air 1 liter
- Minyak goreng 2 sendok teh
- Saus sambal secukupnya

Bahan saus daging:

- Bawang putih 4 siung, cincang halus
- Bawang Bombay ½ buah, cincang halus
- Daging sapi 250 gram, cincang
- Tomat 3 buah gram, cincang
- Saus tomat 3 sendok makan
- Air 100 ml- Oregano 1 sendok teh
- Garam ½ sendok teh
- Merica bubuk 1 sendok teh
- Gula pasir 1 sendok makan
- Minyak goreng 2 sendok makan

Cara membuat:

1. Didihkan air, garam dan minyak. Masukkan lasagna, masak hingga matang angkat rendam sebentar dalam air dingin. Tiriskan.
2. Buat saus: Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum masukkan daging sapi, tomat, saus tomat, air dan bumbu. Masak hingga daging matang dan saus mengental. Angkat.
3. Siapkan loyang aluminium foil. Potong lasagna seukuran loyang.
4. Isi dengan saus daging, bayam dan taburi dengan keju melted.
5. Panggang dengan suhu 180°C selama ± 25 menit. Angkat.
6. Sajikan dengan taburan keju cheddar dan saus sambal.