

Rumah Lezat

Saturday, 12 April 2014

Bahan:

- Sosis ayam 20 buah
- Mi telur 100 gram, seduh
- Bawang putih 2 siung, haluskan
- Garam $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Minyak wijen 1 sendok makan
- Wortel 50 gram, bentuk bunga
- Peterseli secukupnya
- Kembang kol 50 gram, potong perkuntum

Saus:

- Bawang Bombay $\frac{1}{2}$ buah, cincang
- Bawang putih 1 siung, cincang
- Daun bayam 15 lembar, cincang halus
- Tepung terigu protein sedang 1 sendok makan
- Susu bubuk 2 sendok makan
- Air kaldu 300 ml
- Keju cheddar 50 gram, parut
- Garam $\frac{1}{2}$ sendok teh Merica bubuk $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Pala bubuk $\frac{1}{4}$ sendok teh
- Margarin 1 sendok makan

Cara membuat:

1. Saus: tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan bayam dan tepung terigu, aduk hingga berbutir. Masukkan air kaldu dan susu bubuk, masak hingga bayam lembut. Tambahkan keju, garam, merica bubuk dan pala bubuk, aduk hingga mengental, angkat. Sisihkan.
2. Campur bawang putih dengan garam dan minyak wijen, aduk hingga rata. Masukkan sosis, biarkan selama 10 menit.
3. Panggang diatas bara api selama 10 menit hingga kecokelatan, angkat.
4. Susun sosis diatas piring hingga berbentuk seperti rumah, letakkan mi diatasnya sebagai atap. 5. Tuang saus di sekeliling sosis. Hias dengan wortel, peterseli dan kembang kol. Sajikan.