

LASAGNA

Bahan-bahan utk white sauce:

1. 1 sudu besar butter
2. 2 sudu besar tepung gandum
3. garam secukup rasa
4. lada hitam
5. susu secukupnya
6. keju secukupnya – 3 sudu

Cara-cara membuat white sauce:

1. panaskan butter hingga cair.
2. masukkan tepung & kacau. matikan api. kacau hingga rata.
3. pasang api, masukkan susu & kacau rata.
4. masukkan garam, lada hitam serbuk & keju.
5. kacau hingga keju cair & sauce jadi pekat.

Bahan-bahan meat sauce:

1. 3 ulas bawang putih cincang
2. 1 labu bawang besar dadu
3. 1 biji tomato dadu
4. 2 carrot parut halus
5. 1/2 peket daging cincang
6. 1 tin kecil tomato puree
7. 1/3 botol sos spaghetti (botol besar)
8. 1/2 tin cendawan butang hirisan nipis
9. lada hitam & garam secukup rasa
10. 1 sudu besar cili blender



Cara – cara membuat meat sauce:

1. panaskan butter dalam 2 sudu. Tumis bawang putih hingga kekuningan.
2. masukkan cili blender dan tumis hingga pecah minyak. Masukkan tomato puree.
3. masukkan cendawan, tomato, bawang besar.
4. masukkan daging cincang & kacau rata hingga daging masak sedikit.
5. masukkan carrot & sos spaghetti.
6. masukkan garam & lada hitam. didihkan.

Penyediaan lasagna:

1. sediakan loyang. untuk resepi ni, guna loaf ukuran 8" x 4".(ikut suka).
2. letak lasagna sheet di bawah kemudian bubuh meat sauce.
3. Letak lasagna sheet di atas meat sauce tadi
5. lapis dengan white sauce.
6. Bubuh lasagna sheet dan bubuh meat sauce diatasnya.
7. Bubuh white sauce atas meat sauce tadi
9. Taburkan dengan keju campuran dan bakar suhu 150 lebih kurang 25-30 minit. Sedia dihidang.

