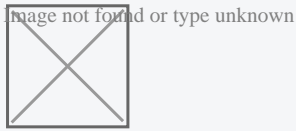
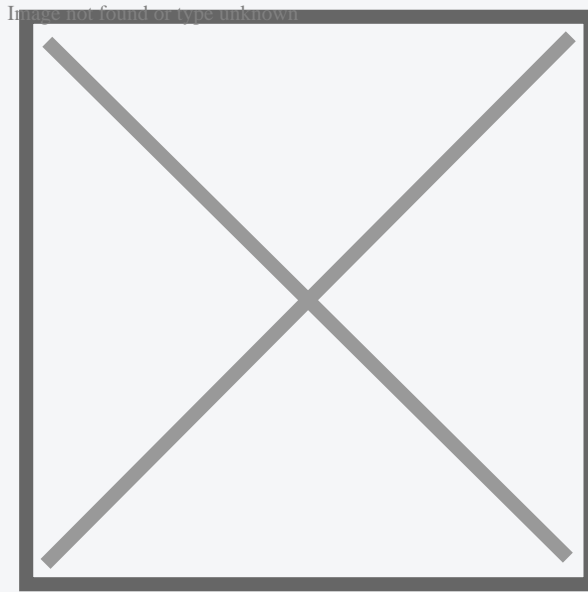
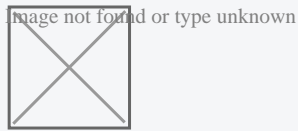


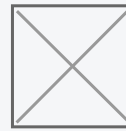
BROCCOLI CHEESE BY KULLIKITCHEN



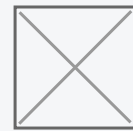
Serving 1 People



Prep Time 2 mins



Cook Time 12 mins



Total Time 14 mins

Deskripsi Resep Broccoli Cheese adalah salah satu olahan yang asyik untuk disajikan sebagai menu sarapan maupun hidangan sehari - hari. Untuk olahan Broccoli Cheese biasa di tambahkan dengan kentang, namun bisa juga di buat tanpa kentang.

Peralatan

1. Kompor
2. Wajan
3. Capitan
4. Saringan
5. Piring
6. Baskom (wadah bowl)
7. Mangkuk

Bahan

Ingredients : * 1 Porsi

- 100 gram broccoli
- 150 gram white cheese sauce by kulli kitchen
- 3 sdt bawang putih
- 50 gram mozzarella
- 2 sdt merica
- 2 sdt garam

Instruksi

1. Cuci broccoli hingga bersih, lalu potong sedang.(sesuai selera)
2. Panaskan air diatas wajan
3. Jika air sudah mendidih. Beri sedikit garam, lalu masukkan broccoli yang sudah dipotong. (potongan sesuai selera)
4. Masak broccoli hingga 1/2 matang 2 – 3 menit
5. Setelah matang. Tiriskan broccoli menggunakan saringan. Lalu ditaruh disebuah wadah.
6. Step selanjutnya, panaskan minyak diatas penggorengan. Tumis bawang putih cincang hingga harum. Lalu masukkan broccoli yang sudah direbus. Beri 2 sdt garam dan 2 sdt lada
7. Setelah sudah matang. Tuang 100 gram broccoli kedalam wadah bowl, lalu aduk dengan 50 gram white cheese
8. Setelah itu tuangkan broccoli kedalam wadah alumunium foil lalu ratakan dengan permukaan alumunium foil. Setelah rata. Tambahkan 100 gram white cheese sauce lalu tuangkan diatas broccoli.
9. Lalu tambahkan taburan mozzarella cheese diatasnya.. panggang broccoli di dalam oven dengan suhu 180 derajat dengan waktu 7-8 menit
10. Setelah sudah matang. Broccoli white cheese sauce siap disajikan.