

Supermi Saus Bolognese

Untuk sajian makan bersama keluarga yang spesial, kreasi Supermi Saus Bolognese pas banget nih! Cek resepnya di sini.

Waktu Penyiapan: 15 Menit

Waktu Masak: 40 Menit

Bahan:

- 1 bungkus **Supermi rasa sop buntut**
- Saus bolognese
- 100 gram daging sapi giling
- 25 gram bawang bombay, cincang kasar
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 100 gr tomat merah
- 2 sdm saus tomat
- 1/4 sdt oregano kering
- 1/4 sdt basil kering
- 1/4 sdt garam
- 1/2 sdm margarin
- 75 ml air

Pelengkap:

- 50 gr wortel, potong dadu
- 50 gram jagung manis pipil
- 3 batang buncis, iris 1 cm
- Seiris tomat

Cara Membuat:

1. Saus Bolognese
 - Seduh tomat dengan air mendidih, kupas kulit arinya lalu cincang.
 - Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu.
 - Masukkan tomat cincang lalu aduk rata.
 - Masukkan daging, aduk-aduk hingga berubah warna.
 - Tuang saus tomat dan air, masak hingga mengental.
 - Masukkan garam, basil dan oregano, aduk hingga rata. Matikan api. Sisihkan.
2. Rebus wortel, jagung manis dan buncis. Tiriskan lalu sisihkan.
3. Masak Supermi sesuai dengan petunjuk, Tuang dalam mangkuk saji.
4. Sajikan Supermi dengan saus bolognese, wortel, jagung manis pipil, buncis dan irisan tomat.

Related Hacks: *Hacks #8 - Tips Awetkan Daging di Kulkas*