

RESEP



LABU BUTTERNUT DENGAN SAUS SALVIA PEDAS

BAHAN (10 PORSI)

- 2 kg labu butternut
- 200 g bawang Bombay
- 2 siung bawang putih
- 40 g jahe
- 40 ml minyak lobak
- garam, lada putih
- 200 ml kaldu sayur
- 200 ml krim tunggal
- 30 g Salvia, segar
- 50 g salad roket, segar
- 250 g tomat ceri
- 1040 g Hash Brown Bites (8 buah per orang)

PERSIAPAN

1. Kupas labu butternut dan potong dadu berukuran kecil.
2. Kupas bawang Bombay, bawang putih dan jahe, dan potong halus.
3. Goreng labu butternut sebentar dalam minyak lobak sampai berwarna c0 kelat muda. Tambahkan bawang Bombay, bawang putih dan jahe, lalu goreng sebentar. Bumbui dengan garam dan lada.
4. Kemudian tambahkan kaldu sayur dan krim tunggal, rebus al dente.
5. Potong halus Salvia dan salad roket, potong tomat ceri menjadi dua bagian dan aduk sesaat sebelum disajikan
6. Goreng Hash Brown Bites selama 3-5 menit dalam alat penggorengan yang dalam pada suhu 175 °C (350 °F) atau 15-20 menit dalam oven pada suhu 220 °C (425 °F).

HIASAN

Sajikan labu butternut di piring yang dalam dan tambahkan gorengan Hash Brown Bites di atasnya.