

Healthy and Simple Spiral Makaroni

Categories :

- other
- western food

4 Persons | 20 Minutes



Oleh : Abid Nurul Hakim

Dibuat pada : 2015-04-16 03:17:12

Description Recipe

by Christiana Jeslyn

Ingredients

Air untuk merebus

Bakso 5 buah

Daun seledri sesuai selera

Garam sesuai selera

Lada sesuai selera

Makaroni spiral 3 bungkus








Margarin (Blueband) 2 sdm

Telur 2 butir

Tomat 2 buah

Wortel 2 buah

Steps

No	Description	Picture
1	Cuci bersih wortel, daun seledri, tomat dan bakso. Tetapi tidak bersamaan, dan satu persatu	
2	Ulek lada sampai halus *tidak harus mengulek, jika sudah ada lada bubuk	
3	Masak air hingga mendidih untuk merebus bakso. Tunggu hingga bakso mengapung, tanda sudah matang. Jika sudah mengapung, saring dan tunggu hingga tidak terlalu panas	
4	Masak lagi air hingga mendidih, baru masukan makaroni nya. Tunggu hingga makaroni sudah lembut *caranya ambil 1 makaroni dengan sendok, lalu coba hancurkan dengan tangan atau di coba kelembutannya. Jika sudah matang, angkat dan tiriskan	
5	Untuk menunggu air dalam makaroni di saringan sudah tidak ada, potong wortel menjadi dadu. Potong juga seledri kecil kecil. Bakso tadi yg sudah ditiriskan, potong sesuai keinginan	
6	Masukan margarin dalam wajan, tunggu meleleh. Masukan telur, dan masak orak arik. Masukan lagi tomat, wortel dan bakso bersamaan lalu aduk rata. Beri sedikit garam	
7	Matikan dulu kompornya, lalu masukan margarin lagi, tunggu meleleh. Baru masukan makaroni spiral dan daun seledri. Beri garam dan lada. Aduk hingga tercampur rata.	

8 Untuk hiasan, bisa taruh daun seledri diatasnya

