

Bebola Daging Pasta Berkeju Bakar

HIDANGAN: 2 MASA: 30 MINIT

Bahan-bahan:

16 biji bebola daging lembu atau tumbuhan sejuk beku
15 g pasta gandum durum kering **BASTISAR** bentuk elk
250 g krim putar
200 g keju cheddar **ARLA**, diparut
30 g tomato potong dadu
30 g pes tomato
10 g bawang
5 g bawang putih
1 sudu besar tepung jagung
2 sudu besar sos tomato
2 sudu besar gula
3 biji tomato ceri
3 helai daun salam
1 tangkai oregano
1 tangkai selasih
Garam laut **FALKSALT**
Lada hitam yang baru dikisar

Membuat pasta:

1. Rebus pasta **BASTISAR** selama 10 minit hingga *al dente*.

Mengadun sos keju:

1. Masukkan krim putar ke dalam periuk.
2. Masukkan tepung jagung dan 100g keju cheddar **ARLA**.
3. Memperasakan dengan garam laut **FALKSALT** dan lada sulah secukupnya.
4. Kacau sehingga sebati dan reneh sehingga sos memekat.

Mencencang kasar *Concasse* Tomato:

1. Saute bawang yang dicencang, halia, oregano dan daun salam dengan minyak biji sesawi **SMAKRIK** di dalam kualiti panas.
2. Tambahkan tomato dipotong dadu, pes tomato dan sos tomato.
3. Memperasakan dengan garam, lada hitam dan gula.
4. Kacau sehingga sebati dan reneh sehingga masak sepenuhnya.

Membuat lapisan:

Sapu lapisan nipis minyak di dasar bekas kaca IKEA 365+.
Lapisan 1: Ratakan pasta yang telah dimasak di atas dasar bekas.
Lapisan 2: Sapukan sos keju dengan sama rata.
Lapisan 3: Tambahkan *concasse* tomato dengan banyak.
Lapisan 4: Susun 16 biji bebola daging atau tumbuhan sejuk beku IKEA.
Lapisan 5: Hias atas dengan keju cheddar parut **ARLA**.

Membakar hidangan:

Bakar di dalam ketuhar pada 180°C selama 10 minit.

Menghias dan menghidang:

1. Hias dengan selasih segar dan tomato ceri.
2. Makan dan nikmatilah.