



Grilled Tournedos Pasta

10 porsi



Bahan-bahan

Bahan Tournedos

Tournedos	800 gr
Minyak zaitun	50 ml
Paprika powder	10 gr
French mustard	20 gr
Knorr Bumbu Rasa Sapi	5 gr
Garam	5 gr
Blackpepper	2 gr

Bahan Pasta

Pasta	250 gr
Air	1000 ml
Minyak	80 gr
Garam	20 gr
Parmesan Cheese	50 gr

Cream Pasta

Pasta
Salad oil
Bawang bombay
Bawang putih
Jamur kancing
Cooking Cream

Mushroom Sauce

Knorr Saus Demi Glace	50 gr
Air	500 ml
Salad oil	20 ml
Bawang bombay	100 gr
Bawang putih	50 gr
Jamur kancing	150 gr
Cooking cream	50 ml

Cara pembuatan

Menyiapkan Daging Tournedos

1. Potong daging has dalam bulat pipih. Bumbui dengan semua bahan lalu panggang sampai setengah matang.

Menyiapkan Pasta

1. Panaskan air sampai mendidih. Masukkan garam dan minyak lalu rebus pasta hingga 3/4 matang.
2. Angkat dan segarkan dengan air es.

Membuat Mushroom Sauce

1. Aduk Knorr Saus Demiglace dengan air dingin.
2. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan jamur kancing dengan salad oil.
3. Masukkan Knorr Saus Demiglace yang telah dicampur dengan air.
4. Panaskan hingga mengental, lalu masukkan cooking cream pada akhir.

Membuat Cream Pasta

1. Tumis bawang bombay, bawang putih dan jamur kancing. Masukkan pasta yang telah direbus.
2. Masukkan cooking cream dan masak hingga cooking cream mengental.

Menyajikan Grill Tournedos Pasta

1. Susun creamy pasta dan tornedos di atasnya. Tuang saus jamur kancing. Siap untuk disajikan.