

Pastel Tutup



Pastel Tutup 20 porsi



= 50 porsi



Bahan-bahan

Bahan isian:

Ayam (potong dadu)	250 g
Bawang bombay (cincang)	50 g
Blue Band Margarine	20 g
Wortel (potong dadu)	250 g
Kacang polong	250 g
Jamur (iris)	75 g
Susu segar	350 ml
Air	150 ml
Gula	30 g
Lada	secukupnya

Biji pala (parut)	secukupnya
Knorr Chicken Powder	20 g
Tepung terigu	25 g

Bahan topping:

Air	750 ml
Knorr Potato Flakes	200 g
Susu bubuk	10 g
Knorr Chicken Powder	5 g
Garam	2 g
Kocokan telur	5 butir

Cara membuat

- 1 Tumis bawang bombay dan ayam dengan margarin hingga wangi, lalu masukkan wortel, kacang polong, dan jamur, aduk merata.
- 2 Tambahkan susu segar dan air, tunggu hingga mendidih dan masukkan gula, lada, biji pala, serta **Knorr Chicken Powder**, aduk merata.
- 3 Masukkan tepung terigu untuk mengentalkan campuran tadi, kemudian matikan api dan diamkan.
- 4 Panaskan air di panci lainnya, lalu masukkan **Knorr Potato Flakes**, susu bubuk, **Knorr Chicken Powder** dan garam, aduk merata hingga campuran mengental lalu diamkan selama 1 menit sebelum mengaduknya lagi sebentar.
- 5 Susun bahan-bahan yang telah dimasak, masukkan isian ke mangkuk sup hingga setengah terisi, lalu tutupi dengan campuran kentang tumbuk.
- 6 Kuaskan kocokan telur pada permukaan susunan tadi, lalu panggang pada suhu 180°C hingga permukaan berwarna coklat keemasan.