



Berani #EksploRasa

KINI MENU SEHAT BISA SEENAK ITU



10 Kreasi Menu Sehat



BARU!

KINI MENU SEHAT BISA SEENAK ITU



Support. Inspire. Progress.

TREN MAKANAN SEHAT

Tren gaya hidup sehat kini semakin meningkat, termasuk dalam memperbaiki pola makan. Hal ini adalah peluang yang harus dioptimalkan oleh para pebisnis kuliner, karena menikmati pilihan yang lebih sehat kini mulai bergeser dari sekadar lifestyle menjadi way of life.



9
dari
10
Orang Indonesia mencoba makanan sehat di masa pandemi

*Source: Kantar WorldPanel Indonesia, 2020



Hingga
60%
Peningkatan penjualan makanan sehat di Tokopedia pada Q1 2021

*Source: Laporan Tokopedia, 2021



7
dari
10
Orang Indonesia ingin mengonsumsi makanan sehat. Dari jumlah tersebut 70% bersedia membayar lebih untuk makanan sehat

*Source: Laporan Grab, 2021



8,71%
per tahun
Perkiraan peningkatan konsumsi hidangan plant-based di dunia pada 2021-2028

*Source: Triton Market Research

Sebagai mitra handal para pebisnis kuliner, Unilever Food Solutions melalui Knorr Professional menghadirkan inovasi “Mushroom & Vegetable Seasoning” untuk membantu para pebisnis kuliner bereksplorasi dalam mengkreasi ragam makanan sehat yang lezat bernutrisi.

Berikut 10 resep makanan sehat yang dapat dikreasikan untuk menghasilkan lebih banyak penjualan di restoran Anda.



Tumis Brokoli



Tumis Brokoli

Salah satu bahan makanan sehat dan bisa diolah menjadi berbagai menu lezat adalah sayuran brokoli. Brokoli akan lebih lezat jika dipadukan dengan bawang putih dan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning



5 Porsi



20 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

		Biaya/kg	Biaya
10gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 395
50ml	Minyak salad	Rp 20,000	Rp 1,000
50gr	Bawang putih	Rp 30,000	Rp 1,500
500gr	Brokoli, rebus 1/2 matang	Rp 60,000	Rp 30,000
25gr	Jamur shitake kering, rebus hingga matang	Rp 120,000	Rp 3,000
60gr	Wortel	Rp 20,000	Rp 1,200
60ml	Kecap Bango	Rp 38,000	Rp 2,280
150ml	Air	Rp -	Rp -

Total Biaya

Rp 39,375

Biaya/Porsi

Rp 7,875



Cara Membuat

- Panaskan minyak lalu masukkan bawang putih
- Tumis sampai harum lalu masukkan brokoli yang telah direbus 1/2 matang
- Angkat kemudian susun dipinggir piring
- Panaskan minyak dan tumis bawang putih
- Masukkan Kecap Bango, jamur shitake kering yang telah direbus, dan wortel
- Tambahkan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning untuk rasa umami yang lebih natural
- Angkat dan susun jamur dibagian tengah brokoli



Sup Wonton

Sup Wonton

Wonton adalah jenis pangsit yang biasa ditemukan di berbagai restoran Chinese Food. Wonton bisa dikreasikan menjadi menu sehat dengan mengganti isian daging dengan sayuran.



6 Porsi



45 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Kaldu Sayur

50gr	Daun bawang
15gr	Bawang putih
15gr	Jahe
2gr	Lada putih
2gr	Garam
1.5 Ltr	Air
25gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning

Biaya/kg

Biaya

Rp 25,000	Rp 1,250
Rp 30,000	Rp 450
Rp 30,000	Rp 450
Rp 60,000	Rp 120
Rp 14,000	Rp 28
Rp -	Rp -
Rp 39,500	Rp 988

Wonton

100gr	Tahu
50gr	Champignon cincang, tumis
20gr	Jamur kuping
20gr	Jamur shitake
25gr	Wortel cincang, tumis
3gr	Jahe cincang, tumis
5gr	Daun bawang
10gr	Tepung maizena
8gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning

Rp -	Rp 10,000
Rp 30,000	Rp 1,500
Rp 80,000	Rp 1,600
Rp 120,000	Rp 2,400
Rp 20,000	Rp 500
Rp 30,000	Rp 90
Rp 30,000	Rp 150
Rp 25,000	Rp 250
Rp 39,500	Rp 316



2gr	Garam	Rp 14,000	Rp 28
1gr	Lada putih	Rp 60,000	Rp 60
1 butir	Putih telur	Rp -	Rp 1,500
15ml	Minyak wijen	Rp 60,000	Rp 900
3pcs	Kulit wonton	Rp -	Rp 2,000
Pelengkap			
60gr	Pak Coy	Rp 25,000	Rp 1,500
5gr	Daun bawang	Rp 25,000	Rp 125
6gr	Minyak cabai	Rp 85,000	Rp 510

Total Biaya

Rp 26,715

Biaya/Porsi

Rp 4,452



Cara Membuat

Membuat Kaldu Sayur

- Campurkan daun bawang, bawang putih, jahe, lada putih, garam, air, dan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning. Rebus, dan didihkan selama 30 menit

Wonton

- Masukkan tofu, champignon cincang, jamur kuping, jamur shitake, wortel cincang, jahe cincang, daun bawang, tepung maizena, Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, garam, lada putih, putih telur, dan minyak wijen ke dalam mangkuk, aduk rata. Lalu bungkus dengan kulit wonton. Rebus selama 2 menit

Penyajian

- Masukkan wonton yang sudah direbus, pakcoy, daun bawang, dan minyak cabai ke dalam mangkuk. Siram dengan kaldu sayur. Tambahkan garnish, lalu siap disajikan.



Urap Sayur

Urap Sayur

Urap adalah hidangan asli Indonesia terdiri dari berbagai jenis sayuran yang direbus dan dihidangkan dengan kelapa parut yang diberi bumbu.



1 Porsi



30 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Biaya/kg

Biaya

30gr	Kacang polong	Rp 30,000	Rp 900
30gr	Kacang merah	Rp 25,000	Rp 750
30gr	Timun	Rp 20,000	Rp 600
40gr	Wortel	Rp 20,000	Rp 800
30gr	Kol ungu	Rp 35,000	Rp 1,050
20gr	Kol putih	Rp 20,000	Rp 400
40gr	Kacang panjang	Rp 20,000	Rp 800
20gr	Tauge	Rp 10,000	Rp 200
100gr	Kelapa parut kasar	Rp 30,000	Rp 3,000
Bumbu Halus			
30gr	Cabai merah	Rp 30,000	Rp 900
25gr	Bawang merah	Rp 30,000	Rp 750
20gr	Bawang putih	Rp 30,000	Rp 600
1gr	Garam	Rp 14,000	Rp 14
5gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 198
5gr	Kencur	Rp 30,000	Rp 150
15gr	Gula putih	Rp 15,000	Rp 225
3 lembar	Daun jeruk, iris tipis	Rp -	Rp 100

Total Biaya

Rp 11,437

Biaya/Porsi

Rp 11,437

Cara Membuat

- Rebus kacang polong, kacang merah, timun, wortel, kol ungu, kol putih, kacang panjang, dan tauge secara terpisah, sisihkan
- Haluskan semua bumbu halus, kecuali daun jeruk. Setelah halus campurkan dengan kelapa parut. Beri daun jeruk lalu kukus hingga matang
- Campurkan sayuran yang sudah direbus dengan kelapa parut berbumbu yang sudah dikukus. Aduk rata. Beri taburan bawang goreng, siap dihidangkan.



Tempura Sayur



Tempura Sayur

Tempura adalah makanan khas Jepang berupa seafood atau sayuran yang dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu, kemudian digoreng hingga teksturnya renyah



10 pcs



30 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Adonan Tempura

		Biaya/kg	Biaya
150gr	Tepung terigu (protein rendah)	Rp 12,000	Rp 1,800
5gr	Baking soda	Rp 40,000	Rp 200
25gr	Tepung beras	Rp 18,000	Rp 450
1 butir	Putih telur	Rp -	Rp 1,000
2gr	Garam	Rp 14,000	Rp 28
5gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 198
0.5gr	Merica	Rp 60,000	Rp 30
150ml	Air	Rp -	Rp -
100gr	Jamur tiram	Rp 30,000	Rp 3,000
100gr	Bawang bombai	Rp 30,000	Rp 3,000
100gr	Paprika merah	Rp 50,000	Rp 5,000

Kecap Asin

2gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 79
25gr	Kecap asin	Rp 85,000	Rp 2,125



10gr	Mirin	Rp 160,000	Rp 1,600
1gr	Minyak wijen	Rp 60,000	Rp 60
20gr	Air	Rp -	Rp -
10gr	Jahe parut	Rp 30,000	Rp 300

Total Biaya

Rp 18,870

Biaya/Pcs

Rp 1,887



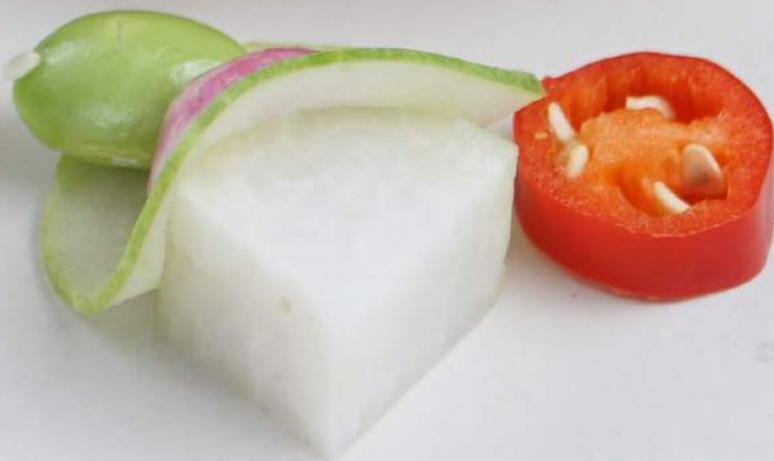
Cara Membuat

Membuat Tempura

- Masukkan tepung terigu protein rendah, baking soda, tepung beras, putih telur, garam, Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, merica, dan air kedalam mangkuk. Lalu aduk hingga merata
- Celupkan jamur tiram, bawang bombai, paprika merah kedalam adonan hingga merata
- Goreng hingga matang atau kecokelatan, tiriskan

Saus Cocolan

- Campurkan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, kecap asin, mirin, minyak wijen, air, dan jahe parut. Aduk rata. Sajikan selagi hangat dengan saus cocolan.



Tahu Telur

Tahu Telur

Tahu telur adalah hidangan khas Jawa Timur yang terdiri dari tahu berbalut telur kocok yang digoreng. Tahu telur biasanya dilengkapi dengan taube, kol, dan mentimun, lalu disiram bumbu kacang yang diberi petis.



3 Porsi



30 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Tahu Lapis

200gr	Tahu putih, potong dadu
30gr	Daun bawang
3gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning
5gr	Royco Bumbu Kuning Serba Guna
100gr	Tepung protein sedang
120ml	Air

Biaya/kg

Rp 60,000
Rp 25,000
Rp 39,500
Rp 58,500
Rp 12,000
Rp -

Biaya

Rp 12,000
Rp 750
Rp 119
Rp 293
Rp 1,200
Rp -

Bumbu Kacang

30gr	Kacang goreng giling
5 biji	Cabai rawit
5gr	Bawang putih, giling halus
100ml	Air hangat
150ml	Kecap Bango

Rp 30,000
Rp 50,000
Rp 30,000
Rp -
Rp 38,000

Rp 900
Rp 300
Rp 150
Rp -
Rp 3,800



Pelengkap

50gr	Tauge, rebus	Rp 10,000	Rp 500
10gr	Mentimun, potong dadu	Rp 12,000	Rp 360
100gr	Lontong	Rp 25,000	Rp 2,500
	Kerupuk, secukupnya	Rp -	Rp -
	Bawang merah goreng, secukupnya	Rp -	Rp -
	Seledri, secukupnya	Rp -	Rp -

Total Biaya

Rp 22,872

Biaya/Porsi

Rp 7,624



Cara Membuat

Tahu Lapis

- Campurkan tepung dan air, aduk rata.
- Masukkan Royco Bumbu Kuning Serba Guna, Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, daun bawang dan tahu.
- Goreng dalam minyak panas

Bumbu Kacang

- Campurkan kacang goreng giling, cabai rawit, bawang putih giling halus, air hangat, dan Kecap Bango. Aduk hingga rata

Penyajian

- Sajikan tahu goreng dengan sayuran pelengkap dan bumbu kacang



Siomay Jamur

Siomay Jamur

Siomay biasanya terbuat dari isian daging, Namun Siomay bisa dikreasikan menjadi menu sehat dengan menggunakan sayuran sebagai isian.



12 pcs



45 menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

		Biaya/kg	Biaya
80gr	Buncis (Rendam & Haluskan)	Rp 20,000	Rp 1,600
50gr	Lentil (Rendam & Haluskan)	Rp 80,000	Rp 4,000
50gr	Champignon (Cincang, Tumis)	Rp 35,000	Rp 1,750
20gr	Jamur kuping	Rp 80,000	Rp 1,600
20gr	Jamur shitake	Rp 120,000	Rp 2,400
5gr	Daun bawang	Rp 25,000	Rp 125
35gr	Tepung maizena	Rp 25,000	Rp 875
8gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 316
2gr	Garam	Rp 14,000	Rp 28
1gr	Lada putih	Rp 60,000	Rp 60
1 butir	Putih telur	Rp -	Rp 1,000
5ml	Minyak wijen	Rp 65,000	Rp 325
12 1 pcs	Kulit siomay	Rp -	Rp 1,200
25gr	Sagu mutiara/wortel	Rp 20,000	Rp 500

Total Biaya

Rp 15,779

Biaya/Pcs

Rp 1,315

Cara Membuat

- Haluskan buncis, lentil, champignon, jamur kuping, jamur shitake, dan daun bawang.
- Beri garam, lada putih, putih telur, dan minyak wijen
- Campurkan adonan diatas dengan tepung maizena. Kemudian bungkus dengan kulit siomay.
- Taruh sagu mutiara atau wortel parut di atas siomay sebagai garnish
- Kukus sampai matang
- Siap disajikan



Quesadilla Sayur

Quesadilla Sayur

Quesadilla adalah hidangan Meksiko yang terdiri dari tortilla yang diisi dengan berbagai isian dan kemudian dimasak di atas wajan.



6 Pcs



60 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

		Biaya/kg	Biaya
6 lembar	Tortilla	Rp -	Rp 24,000
Isian			
10gr	Minyak kelapa	Rp 28,000	Rp 280
10gr	Acar cabai jalapeno	Rp 50,000	Rp 500
20gr	Daun ketumbar, cincang	Rp 60,000	Rp 1,200
30gr	Tomat, potong dadu	Rp 20,000	Rp 600
30gr	Bawang bombai, potong dadu	Rp 30,000	Rp 900
30gr	Jagung pipil	Rp 50,000	Rp 1,500
50gr	Jamur champignon	Rp 35,000	Rp 1,750
50gr	Kacang hitam, kukus	Rp 6,000	Rp 300
1gr	Jintan bubuk	Rp 80,008	Rp 80
3gr	Cabai bubuk	Rp 80,000	Rp 240
3gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 119
Saus Bechamel			
30gr	Minyak goreng	Rp 12,000	Rp 360
40gr	Bawang bombai, cincang kasar	Rp 30,000	Rp 1,200



5gr	Bawang putih, cincang kasar	Rp 30,000	Rp 150
300gr	Susu almond	Rp 50,000	Rp 15,000
20gr	Tepung protein sedang	Rp 12,000	Rp 240
1gr	Nutmeg powder	Rp 80,000	Rp 80
1gr	Lada hitam	Rp 80,000	Rp 80
7gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 277

Vegan Mayo

180ml	Susu kedelai	Rp 35,000	Rp 6,300
250gr	Minyak kedelai	Rp -	Rp 1,000
5ml	Air perasan jeruk lemon	Rp 60,000	Rp 300
10gr	Mustard	Rp 14,000	Rp 140
1gr	Garam	Rp 25,000	Rp 25
20gr	Acar timun	Rp 25,000	Rp 500
10gr	Daun bawang cung	Rp 30,000	Rp 300
20gr	Bawang bombai	Rp 15,000	Rp 300
20ml	Gula cair	Rp -	Rp -

Guacamole

300gr	Alpukat, haluskan dagingnya	Rp 50,000	Rp -
50gr	Bawang bombai, potong dadu	Rp 30,000	Rp 9,000
10gr	Acar cabai jalapeno	Rp 50,000	Rp 2,500
2gr	Knorr Lime Powder	Rp 150,000	Rp 1,500
15gr	Batang daun ketumbar, cincang halus	Rp 60,000	Rp 120
1gr	Garam	Rp 14,000	Rp 210



Tomato Salsa

50gr	Bawang merah, cincang	Rp 30,000	Rp -
100gr	Bawang bombai, cincang	Rp 30,000	Rp 1,500
400gr	Knorr Tomato Pronto	Rp 60,000	Rp 6,000
3gr	Jintan bubuk	Rp 80,000	Rp 32,000
4gr	Rawit cincang (tanpa biji)	Rp 50,000	Rp 150

Total Biaya

Rp 110,700

Biaya/Pcs

Rp 18,450

Cara Membuat

Isian

- Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jamur hingga harum
- Masukkan acar cabai jalapeno, tomat, jagung pipil, kacang hitam, jintan bubuk, cabe bubuk, dan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning. Masak hingga matang

Saus Bechamel

- Panaskan minyak, masukkan bawang putih & bawang bombay, tumis hingga harum.
- Masukkan tepung, masak perlahan hingga aroma tepung berkurang
- Masukkan susu kedelai perlahan, hingga saus tidak menggumpal, tambahkan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, lada hitam, dan pala

Vegan Mayo

- Campurkan susu kedelai, mustard, garam, aduk dengan mixer sambil masukkan perlahan minyak kedelai, kocok hingga mengental & menyatu
- Masukkan acar timun, daun bawang, bawang bombai & gula cair. Aduk rata, simpan dalam lemari pendingin

Tomato Salsa

- Campurkan bawang merah, bawang bombai, Knorr Tomato Pronto, jintan bubuk, dan rawit, aduk rata. Lalu taruh dalam kulkas

Penyajian

- Panaskan 2 lembar kulit tortilla agar mudah dilipat
- Oleskan bechamel sauce, masukkan isian, lipat & gulung
- Goreng hingga berubah warna.
- Sajikan dengan tomato salsa, vegan mayo & guacamole.



Poke Bowl

Poke Bowl

Poke Bowl dari Hawaii bisa jadi pilihan untuk selingan jika kamu merasa bosan dengan salad yang itu-itu saja. Poke Bowl terdiri dari sayur-sayuran segar yang dicampur saus khusus sebagai pelengkap.



1 Porsi



40 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Poke bowl

40gr	Tahu, potong kotak
2sdm	Kecap asin jepang
1 ruas	Jahe parut
1gr	Merica bubuk
6gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning
12sdm	Minyak sayur
1 buah	Jamur enoki
150gr	Wortel, parut kasar
30gr	Kacang merah
30gr	Edamame rebus, kupas
30gr	Jagung rebus, pipil
5gr	Microgreens
300gr	Nasi Putih
-	Wijen sangrai untuk taburan

Biaya/kg

Biaya

Rp 50,000	Rp 2,000
Rp 55,000	Rp 110
Rp 30,000	Rp 30
Rp 60,000	Rp 60
Rp 39,500	Rp 237
Rp 15,000	Rp 180
Rp -	Rp 1,000
Rp 20,000	Rp 3,000
Rp 25,000	Rp 750
Rp 50,000	Rp 1,500
Rp 45,000	Rp 1,350
Rp 150,000	Rp 750
Rp 10,000	Rp 3,000
Rp -	Rp -

Total Biaya

Rp 13,967

Biaya/Porsi

Rp 13,967



Cara Membuat

- Bumbui tahu dengan kecap asin, jahe, merica bubuk, diamkan selama 20 menit
- Panaskan wajan dengan api kecil, beri minyak lalu tumis tahu. Tambahkan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, tumis hingga matang. Sisihkan.
- Rendam sebentar wortel parut, jamur enoki, kacang merah, edamame, dan jagung di air panas, saring, lalu sisihkan.
- Masukkan nasi putih kedalam mangkuk saji. Tata tahu dan sayuran. Taburi microgreens dan wijen.
- Poke bowl siap disajikan.



Nasi Bakar Jamur

Nasi Bakar Jamur

Makanan khas Indonesia yang terdiri dari nasi dan isian. Dibungkus dengan daun pisang, kemudian dipanggang. Daun pisang yang dibakar menghasilkan aroma yang khas pada nasi.



2 Porsi



45 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Biaya/kg

Biaya

100gr	Beras putih	Rp 10,000	Rp 1,000
100gr	Beras merah	Rp 13,000	Rp 1,300
20gr	Santan kental	Rp 25,000	Rp 500
8gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 316
350ml	Air	Rp -	Rp-
Isian Pelengkap			
100gr	Edamame rebus	Rp 50,000	Rp 5,000
200gr	Jamur tiram	Rp 30,000	Rp 6,000
25gr	Bawang merah	Rp 30,000	Rp 750
10gr	Bawang putih	Rp 30,000	Rp 300
8gr	Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	Rp 39,500	Rp 316
3gr	Garam	Rp 14,000	Rp 42
1gr	Merica	Rp 60,000	Rp 60
30gr	Minyak untuk menumis	Rp 12,000	Rp 360
2 lembar	Daun pisang untuk membungkus	Rp 500	Rp 1
60gr	Urap Sayur (makanan pendamping)	Rp 1,500	Rp 90

Total Biaya

Rp 16,035

Biaya/Porsi

Rp 8,018



Cara Membuat

- Campur beras merah dan beras putih. Tuang santan, Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, dan air lalu aduk hingga rata, masak hingga matang dengan penanak nasi.
- Masukkan edamame rebus, jamur tiram, bawang merah, bawang putih, Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, garam, dan merica. Tumis hingga matang dan sisihkan.
- Siapkan daun pisang, isi dengan nasi dan isian.
- Bakar hingga daun pisang kecoklatan
- Sajikan dengan urap sayur



Cannelloni Creamy Spinach



Cannelloni Creamy Spinach

Cannelloni adalah jenis lasagna berbentuk silinder yang umumnya disajikan dengan cara dipanggang dengan isian dan dilengkapi dengan saus ala Italia.



8 pcs



45 Menit



Tingkat Kesulitan

Bahan-Bahan

Informasi Biaya

Biaya/kg

Biaya

8 pcs Cannelloni rebus

Rp -

Rp 40,000

250gr Bayam rebus

Rp 25,000

Rp 6,250

Saus Bechamel

30gr Minyak goreng

Rp 12,000

Rp 360

40gr Bawang bombai,
cincang

Rp 30,000

Rp 1,200

5gr Bawang putih,
cincang

Rp 30,000

Rp 150

300gr Susu almond

Rp 50,000

Rp 15,000

20gr Tepung serba guna

Rp 12,000

Rp 240

0.5gr Bubuk pala

Rp 80,000

Rp 40

0.5gr Lada hitam

Rp 80,000

Rp 40

7gr **Knorr Mushroom &
Vegetable Seasoning**

Rp 39,500

Rp 277

1gr Garam

Rp 14,000

Rp 14

Garnish

- Daun bawang

Rp -

Rp-

- Saus tomat

Rp -

Rp -

- Bubuk cabai

Rp -

Rp -

Total Biaya

Rp 63,571

Biaya/Pcs

Rp 7,946



Cara Membuat

- Rebus cannelloni 8 menit, sisihkan.
- Rebus bayam 3 menit lalu masukkan kedalam air es, diamkan.
- Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, masukkan tepung, masak dengan api kecil, jangan sampai kecoklatan.
- Tuang susu almond, aduk rata dengan api kecil. Masukkan semua bumbu masak hingga agak mengental, sisihkan
- Ambil setengah mentega, aduk rata dengan bayam lalu isi ke cannelloni
- Tempatkan ke piring, tuang mentega di atasnya. Lalu panggang dengan suhu 180°C selama 3 menit. Siap disajikan.



Mulai #EksploRasa

Kunjungi kami untuk mendapatkan resep dan informasi lainnya seputar bisnis kuliner.



@unileverfoodsolutionsid



www.unileverfoodsolutions.co.id



Unilever Food Solutions Indonesia



Unilever Food Solutions Indonesia

Dapatkan produk - produk kami di
Official Store Unilever Food Solutions

bit.ly/unileverfoodsolutionsid 