



Spageti Tempe Bolognese

Bahan-bahan

- 1 sdm Minyak Sayur
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 buah wortel, potong dadu kecil
- 5 sdm saus tomat
- 3 buah tomat, haluskan dengan ulekan/blender□
- 1 sdt Oregano
- 150 gr spageti
- 75 gr keju cheddar, parut halus□
- 50 gr bawang bombay, cincang halus
- 150 gr tempe, potong dadu kecil, goreng terpisah□
- 1 sachet Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay dengan minyak sayur hingga layu dan harum.
2. Masukkan wortel dan tempe, aduk rata.
3. Masukkan saus tomat, tomat yang sudah dihaluskan, oregano, Maggi Magic Lezat, dan air.
4. Masak hingga air berkurang dan mengental. Tambahkan keju cheddar, aduk rata.
5. Rebus spageti hingga kenyal, tiriskan.
6. Sajikan spageti dengan saus tempe bolognese, taburkan keju cheddar.

Nutrisi

Karbohidrat	57.38 g
Energi	438.91 kcal
Lemak	13.82 g
Protein	24.02 g

🕒 30 Menit

⊕ 3 Porsi