

Say Cheese Saat Makan 3-Cheese Sauce



Keju adalah olahan susu serbaguna. Tidak hanya cocok untuk topping dan bahan utama dessert, keju juga disajikan dalam bentuk saus lho. Wah, penasaran cara membuatnya? Berikut ini ada dua resep cara membuat cheese sauce yang menggoda. Simak yuk!

Roti Siram Keju

Hidangan pertama untuk resep cheese sauce datang dari Roti Siram Keju. Cara membuatnya sangat mudah dan praktis, siapkan 8 lembar roti tawar kemudian olesi permukaannya dengan margarin. Panaskan grill pan, panggang roti hingga berubah warna menjadi kecoklatan, angkat lalu sisihkan.

Langkah selanjutnya adalah membuat saus, siapkan wadah, aduk rata 50 ml air dan 4 sdm Nestlé CARNATION, aduk hingga rata. Masukkan ke dalam panci, masak dengan 50 keju melt yang telah diiris tipis. Masak hingga keju mencair dan semua bahan tercampur. Aduk rata hingga mengental dan lembut. Siapkan roti, lalu siram menggunakan saus keju. Agar lebih lezat, berikan potongan buah pisang atau stroberi kesukaan si kecil ya.

3-Cheese Sauce

Resep yang kedua ini memadukan tiga jenis keju lho. Siapkan panci, masukkan 2 sdm tepung terigu dan 1 1/4 cangkir susu yang dimasukkan secara bertahap agar membentuk pasta halus. Gunakan whisk atau kocokan kawat perlahan agar adonan tercampur sampai halus.

Adonan yang sudah lembut kemudian direbus di atas api sedang, aduk terus hingga mengental. Kecilkan api, lalu tambahkan 2 1/2 ons keju cheddar rendah lemak yang telah diparut, 2 ons keju swiss yang telah diparut dan 2 sdm parutan keju parmesan. Sambil diaduk, tambahkan 1/4 sdt bawang putih bubuk, 1/8 sdt merica. Aduk hingga rata dan keju meleleh dengan sempurna. Angkat, sajikan saat sudah dingin.

Mudah bukan cara membuatnya? Saus ini bisa disajikan sebagai pelengkap dessert si kecil saat sarapan atau camilan sehat untuk bekal ke sekolah. Si kecil pasti suka dengan rasanya yang lezat dan nikmat. Yuk, segera praktikkan di rumah. Selamat mencoba ya!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/say-cheese-saat-makan-3-cheese-sauce.html>