

Cara Membuat Risoles Dengan Aneka Variasi Nan Lezat



Siapa yang tidak mengenal kelezatan risoles atau risol? Tidak hanya membeli, Ibu pun juga dapat membuatnya sendiri di rumah. Selain dapat lebih memperhatikan kebersihannya, Ibu juga dapat berkreasi dengan menambah isinya agar kandungan gizi dan nutrisinya dapat bertambah. Berikut adalah alternatif kreasi resep risoles pilihan Sahabat Nestlé yang dapat Ibu coba di rumah.

1. Ayam jamur

Pilihan isi risoles satu ini dapat disajikan sebagai makanan ringan ketika mengadakan acara. Daging ayam yang banyak disukai beserta jamur dan gurihnya keju merupakan perpaduan yang tepat. Selain menggugah selera, risol ini juga bergizi karena mampu membantu memenuhi kebutuhan protein serta kalsium yang diperlukan oleh tubuh. Untuk menambah kelezatan risol, susu bubuk juga ditambahkan agar tekstur isi lebih terasa *creamy*. Bagi Ibu yang ingin mencoba nikmatnya risol ayam jamur dapat melihat resepnya [di sini](#), ya!

2. *Bolognese* nanas

Si kecil menyukai *spaghetti bolognese*? *Bolognese* ternyata dapat juga menjadi salah satu pilihan isi risoles. Cara membuat risoles *bolognese* ini juga dapat ditambahkan buah nanas agar risoles semakin kaya rasa saat dikonsumsi. Buah nanas yang diperkaya vitamin C, betakarotin, serat, serta kalsium yang dimasukkan ke dalam risoles tentunya dapat menjadi cara baru untuk mengonsumsi buah. Agar isi tidak pecah, gorenglah risoles

bolognese nanas ini dengan api sedang ya, Bu. Rasakan segarnya nanas berpadu dengan *bolognese* untuk disajikan di rumah dengan melihat resepnya terlebih dahulu [di sini](#).

3. Wortel keju

Cara membuat risoles yang satu ini cenderung mudah karena bahan-bahan yang dibutuhkan mudah untuk ditemukan. Sebagai isinya, Ibu hanya perlu menyediakan ayam, bawang bombay, wortel, serta keju *cheddar*. Selain rasanya yang lezat, Ibu juga dapat menemukan berbagai manfaat di dalamnya, seperti protein, kalsium, vitamin A, vitamin C, serta vitamin K. Yuk segera berkeasi di dapur dengan membuat risoles ini [di sini](#).

4. Risoles roti

Bagi Ibu yang tergolong pemula dalam membuat kulit risoles, Ibu dapat mencoba resep yang satu ini. Awal cara membuat risoles roti adalah menggilas tiap lembaran roti tawar dengan gilingan kue hingga bentuknya pipih. Setelah itu, Ibu dapat membuat adonan isinya. Jadi, roti tawar pada resep risoles ini difungsikan menjadi pengganti kulit risoles. Agar rasanya semakin lezat, sebagai isinya Ibu dapat menambahkan daging asap dan wortel yang mengandung banyak vitamin bagi tumbang kembang si kecil. Intip resep risoles roti ini [di sini](#) ya, Bu.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/cara-membuat-risoles-dengan-aneka-variasian-lezat.html>