

Yuk Kreasikan Resep Cilok!



Cilok biasa dikonsumsi dengan pelengkap saos pedas atau kecap saja. Namun, tidak hanya pelengkap tersebut, ternyata resep cilok ini sebenarnya bisa Ibu kreasikan dengan menambahkan bahan-bahan di bawah ini. Berikut beberapa tambahan bahan makanan yang dapat Ibu kreasikan ketika mengolah resep cilok untuk sajian camilan si kecil :

1. Keju

Si kecil menyukai camilan yang rasanya gurih? Ibu dapat menambahkan keju sebagai isi pada resep cilok yang akan Ibu buat. Selain menambah cita rasanya menjadi lebih modern, keju juga kaya dengan kandungan gizi, seperti protein, kalsium, karbohidrat, lemak, zat besi, magnesium, vitamin A, serta fosfor. Pada keju, terdapat kandungan mineral yang baik untuk mencegah gigi keropos.

2. Sayur dan daging

Menyajikan camilan perlu sama bergizinya dengan makanan pokok. Walaupun bersifat makanan ringan, Ibu dapat menambahkan sayur seperti wortel. Untuk menambah rasa gurih pada cilok serta melengkapi kandungan gizi, Ibu pun dapat menambahkan daging sapi sebagai isi dari cilok. Selain gurih, daging pada [resep cilok](#) ini dapat membantu memenuhi kebutuhan zat besi, protein, serta kalsium.

3. Saus Bolognese

Tidak hanya *spaghetti* yang dapat Ibu berikan pelengkap saus bolognese. Saus ini juga dapat Ibu cocolkan ke cilok agar rasanya semakin enak. Agar gizi yang terkandung dalam saus bolognese semakin optimal, Ibu dapat membuatnya sendiri dari daging giling serta tomat segar.

4. Kuah

Bagi Ibu yang menginginkan sajian cilok yang benar-benar berbeda, Ibu dapat menyajikan cilok disertai kuah. Cara pembuatan awalnya tentu sama, rebus adonan cilok hingga matang. Langkah selanjutnya kemudian tumis bumbu untuk kuah soto dan tuang kaldu ayam. Aduk hingga matang. Terakhir, sajikan cilok dengan kuah tersebut.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/yuk-kreasikan-resep-cilok.html>