

Remas.nu

BBQ Mushroom Salad

~ Monica Novara Hardini ~

Enak bgt ini buat diet rendah kalori ☐☐ super simpel, renyah, ringan dan segar. Selamat mencoba!

#CookpadCommunity_Semarang
#SemangcookHokya



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 bh** jamur king oyster, jangan dicuci, iris tipis
- Kalo ga ada bisa pake jamur kancing segar yaaa
- **1 sdm** olive oil

- **Bumbu :**

- **1 sdm** saus tomat
- **1 sdt** kecap inggris
- **1/2 sdt** gula sorghum
- **1 siung** bawang putih, cincang
- Garam
- Lada hitam
- Oregano

- **Pelengkap :**

- Daun selada keriting
- Timun jepang, iris tipis

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan2

resepmasakan.us



- Olesi kedua sisi jamur dgn bumbu oles. Panaskan teflon datar, olesi olive oil. Panggang jamur hingga kedua sisinya matang. Angkat. Sajikan dgn pelengkapya.



Resep-resep Terkait

- [Spaghetti Carbonara](#)



- [Bruschetta Tomat Keju](#)



- [Gadon Daging Super Sempel \(MPASI 1 tahun+\)](#)



- [Gnocchi in Garlic Butter Sauce](#)

