

Remas.nu

Spaghetti Aglio Olio Salmon Jamur Champignon

~ Vivi Tjong ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Spaghetti
- Salmon
- **4 buah** Jamur Champignon
- **3 siung** bawang putih
- **2 buah** cabai rawit
- Blackpepper/Merica
- Garam
- Kaldu Jamur
- Olive oil / Minyak goreng biasa
- Air (utk merebus spaghetti)
- Boncabe/Chili Flakes (opsional)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong bawang putih, cabai, jamur, dan salmon



- Rebus spaghetti sampai al dente di air mendidih yg sudah diberi minyak 1 sdm dan garam



- Panaskan minyak lalu tumis bawang putih dan cabai, setelah harum masukkan jamur kemudian salmon.
- Masukkan spaghetti yg sudah matang ke tumisan dan beri bumbu2 seperti blackpepper,

garam, kaldu jamur. Aduk hingga merata.

- Taruh di piring dan beri chili flakes.
Bisa diganti dgn bubuk parsley

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Cah/Tumis Buncis Daging Saus Tiram+Teriyaki](#)



- [MPASI 6+ 7+ Bubur Udang Wortel](#)



- [MPASI 6+ Bubur Ikan Patin Bunga/Kembang Kol Slow Cooker](#)



- [MPASI 6+ Non Halal Bubur Babi Buncis Slow Cooker](#)

