

Remas.nu

Saus Bechamel

~ Devi dr ~

Biasanya dioleskan di permukaan spaghetti bruelle.

Bikin rasanya creamy, nendang, mantaps.

#PejuangGoldenApron3



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 sdm** margarine/ butter
- **1 sdm** terigu
- **400 ml** susu cair
- **100 gram** keju cheddar parut
- **1 sdt** garam
- **1 sdt** merica

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan margarine, tambahkan terigu, aduk cepat supaya tidak hangus.

resepmasakan.us







- Masukkan susu cair. Aduk rata, hingga tidak bergerindil







- Tambahkan keju parut, garam, merica, tes rasa. Masak sampai matang/ meletup- letup







Resep-resep Terkait

- [Japanese sesame sauce Salad](#)



- [Sup Kikil Lobak](#)



- [Puding Mangga Lembuut](#)



- [Korean Garlic Bread \(pakai Burger Bun\)](#)

