



Creamy Garlic Mac & Cheese



superadmin

Creamy Garlic Mac & Cheese menyajikan makaroni kenyal dengan saus bawang putih yang gurih. Perpaduan creamy dan aroma bawang putih membuat setiap suapan terasa istimewa. Cocok disajikan untuk momen kumpul keluarga.

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan

- 200 gr - makaroni
- 1 sdt - garam

Bahan sambal rawit kering

- 15-20 buah - cabai rawit merah
- 4 siung - bawang putih
- 3 sdm - minyak
- ½ sdt - kaldu jamur
- ¼ sdt - garam

Bahan saus

- 1 sdm - mentega tawar
- 10 siung - bawang putih
- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- ¼ sdt - kunyit bubuk
- ½ sdt - paprika bubuk / gochugaru
- 550 ml - susu
- 170 gr - keju quick melt
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - gula pasir
- - mozzarella, parut
- - keju parmesan bubuk (opsional)

Langkah-Langkah

1. Rebus makaroni dengan garam selama 8 menit, tiriskan
2. Panaskan mentega, masukkan bawang putih, masak hingga wangi dan kecokelatan di api kecil. Matikan api kemudian parut keju quick melt
3. Masukkan tepung terigu, kunyit bubuk dan paprika bubuk, aduk rata dan hancurkan kasar bawang putih, tumis hingga wangi
4. Masukkan susu secara perlahan sambil di aduk kemudian masukkan keju quick melt, garam, merica dan gula pasir, aduk rata
5. Masukkan makaroni, masak sesaat hingga mengental kemudian tuang setengah makaroni ke dalam wadah tahan panas
6. Tambahkan keju mozzarella parut, sisa makaroni, keju mozzarella dan keju parmesan bubuk di atasnya. Panggang di suhu 185 derajat celcius selama 15 menit
7. Di dalam food chopper, masukkan cabai rawit merah dan bawang putih, haluskan kasar
8. Panaskan minyak, masukkan cabai rawit yang sudah dihaluskan, masak sesaat kemudian masukkan garam dan kaldu jamur, masak sesaat di api kecil, tiriskan
9. Creamy garlic mac & cheese siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/46-creamy-garlic-mac-cheese>