

RESEPI KHAIRUL AMING – CHICKEN ALFREDO PASTA



Penat dah makan nasi hari-hari jom kita tukar selera masak pasta pula kali ni. Jangan risau resepi ni simple je tak sampai 30 minit pun nak masak.

Bahan-bahan:

- 1 sudu mentega
- 1 mangkuk kecil isi ayam
- 3 ulas bawang putih
- 1 kotak kecil cooking cream
- Fettuccine pasta
- Garam
- Lada hitam
- Oregano
- Cendawan shitake
- Keju parmesan
- Daun parsley

Cara-cara:



1. Mula-mula kita sediakan pasta dan kuantiti pasta ikut berapa orang yang nak makan ya. Kita sediakan satu periuk dan isikan air serta letak sedikit garam. Masukkan pasta rebus sehingga pasta tu masak. Bila dah masak angkat dan ketepikan dulu.



2. Kemudian, kita nak stir-fry isi ayam. Mula-mula cairkan 1 sudu mentega dalam pan dan bila dah cair boleh letakkan 1 mangkuk kecil isi ayam.



3. Kita perasa kan isi ayam dengan garam, lada hitam dan juga oregano secukupnya.



4. Gaulkan ayam sehingga ayam masak. Bila dah masak boleh matikan api dan ketepikan dulu ayam tu.



5. Gunakan minyak mentega yang stir-fry ayam tadi, masukkan 3 ulas bawang putih yang sudah dicincang dan masukan cendawan shitake yang sudah di hiris. Kacaukan sekejap hingga nampak cendawan kecoklatan.



6. Lepas itu, tambahkan 1 kotak kecil cooking cream dan kacaukan.



7. Masukkan pula keju parmesan ke dalam sos kita tadi, ini ikut korang lah kalau suka cheese boleh letak banyak kalau tak segenggam pun dah cukup. Kacaukan sehingga sebati.



8. Sekarang tambahkan pasta yang kita dah rebus tadi bersama ayam yang kita dah perasakan tadi. Kacaukan dan kalau nampak pekat sangat boleh tambah air rebusan pasta.



9. Korang pun boleh adjust rasa pasta kalau perlukan garam dan lada hitam boleh tambahkan.



10. Akhir sekali, tambah daun parsley untuk bagi aroma dia dalam pasta dan buat pasta kita jadi lebih sedap. Tapi kalau tak ada pun tak apa ni optional.