

*Remas.nu*

## **Lasagna chicken bolognaise**

~ Mae Keke ☐☐ ~

---

weekend speciaallll... bebasss makan smua xixixixi



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- Saus bolognaise
- **500 gr** Ayam giling
- **2 bh** baput
- **320 gr** Saus bolognaise
- **150 ml** air mineral
- gula
- garam
- Saus bechamel
- **500 ml** fresh milk
- **75 gr** mentega
- **100 gr** terigu
- Lasagna lafonte

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Saus bolognaise : tumis baput lalu masukan ayam tumis hingga berubah warna, tambahkan air dan saus bolognaise... koreksi rasa.. dan masak sampai agak mengental
- Saus bechamel : panaskan mentega lalu masukan susu aduk rata dan terakhir tambahkan terigu hingga semua tercampur rata...
- Stlh kedua saus ready... campurkan saus bechamel ke saus bolognaise... hingga tercampur rata
- Terakhir masukan saus kedalam wadah terlebih dahulu... baru lasagna disusun agar semua tertutupi...lalu tambahkan lagi saus nya dan ulangi terus hingga 3 lapis atau sesuai selera...

# Resep-resep Terkait

---

- [Crab stick Bento](#)



- [Buncis Cah Daging](#)



- [Bakso Goreng udang ayam](#)



- [Nasi Bakmoy Ayam Tahu](#)

