

Spaghetti Saus Rendang



- 1 sachet BAMBOE RENDANG - 250g spaghetti - 200g daging giling - 1 bawang bombay, cincang kasar - 2 sdm saus tiram - 2 sdm kecap ikan - 2 sdm minyak sayur - 1/2 sdm gula **cara membuat** 1.rebus spaghetti 'al dente' tiriskan
2.panaskan minyak goreng, Tumis bumbu Bamboe Rendang masukkan daging giling dan bawang bombay 3.tambahkan saus tiram, kecap ikan dan gula aduk hingga rata 4.letakan spaghetti di tas piring saji, siram dengan bumbu *) Al dente: rebus spaghetti dengan waktu menitan yang tepat sehingga spaghetti pas kematangan (tidak terlalu matang). Biasanya tertera pada kemasan spaghetti