

Broccoli Ham Gratin (4 porsi)

Bahan:

- ½ l Béchamel Sauce
- 400 g Penne Pasta
- 500 g Brokoli
- 70 g Keju parut (Gouda)
- 100 g Ham (Chicken / Pork)
- ½ sdt Pala bubuk
- Garam
- Lada bubuk
- Mentega untuk olesan

Cara membuat:

1. Siapkan saus Béchamel terlebih dahulu. Bahan dan cara membuatnya ada di bawah.*
2. Rebus Pasta Penne di dalam air mendidih yang sudah di beri garam selama kurang lebih 10 menit. Setelah matang, angkat dan tiriskan.
3. Panaskan oven dengan temperatur 220°. Olesi wadah tahan oven dengan mentega.
4. Cuci dan potong brokoli kecil-kecil. Rebus dengan air dengan sedikit garam selama kurang lebih 4 menit. Angkat dan tiriskan.
5. Aduk rata ¼ l air panas dan saus, bumbu dengan garam, lada dan pala bubuk.
6. Potong ham kecil-kecil, campurkan ke dalam saus bersama brokoli. Masukkan ke wadah yang sudah diolesi mentega, taburi atasnya dengan keju parut. Panggang di dalam oven selama kurang lebih 30 menit. (tergantung jenis oven masing.masing)

*Cara membuat Béchamel Sauce:

Bahan: 75 g Tepung

- 75 g Mentega
- 1 lembar daun salam
- 500 ml Susu cair
- Garam
- Lada bubuk
- Pala bubuk

1. Cairkan mentega di panci. Masukkan tepung dan aduk merata.
2. Masukkan susu cair, aduk rata. Masukkan daun salam sambil dan aduk terus sampai menjadi saus kental.
3. Bumbui dengan garam, lada dan pala sesuai selera.