

## Pangasius Gulung Keju

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 60 Menit

**Sajian:** 5 Porsi



### Cara Memasak

1	Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
2	Masukkan wortel, buncis dan brokoli, masak hingga layu. Tambahkan tepung terigu, aduk rata. Tuang susu cair, masak hingga mengental.
3	Tambahkan keju, merica bubuk, garam dan gula pasir, aduk rata. Angkat.
4	Ambil satu lembar FROSH Pangasius Fillet, letakkan bahan isian, ratakan lalu gulung hingga padat dan rapi.
5	Susun di atas loyang lalu ratakan mayonais di atasnya, panggang hingga matang, angkat dan sajikan.

### Bahan-Bahan

500 gram	Frosh Pangasius Fillet, iris tipis memanjang
2 sdm	margarin
3 siung	bawang putih, haluskan
1/2 buah	bawang bombay, cincang halus
1 buah	wortel, cincang halus, rebus
100 gram	brokoli, cincang halus, rebus
50 gram	buncis, iris tipis, rebus
1 sdm	tepung terigu
100 ml	susu cair tanpa rasa
100 gram	keju parut
1/2 sdm	merica bubuk
200 gram	mayonais
1/2 sdt	garam