

Spaghetti Aglio Olio



BAHAN- BAHAN

1. 5 ulas bawang putih
2. 5 biji ceri tomato
3. Fusipim Crab Filament Stick
4. Fusipim Lobster Flavored Fish Ball
5. Daun parsley
6. Air untuk rebusan
7. ½ paket Spaghetty
8. Minyak masak
9. Black pepper
10. Chili flake



CARA-CARA MEMASAK

1. Cincang bawang putih
2. Belah ceri tomato kepada dua
3. Potong Crab Filament Stick dan lobster Flavored Fish Ball
4. Hiriskan daun pasley
5. Rebus spaghetty sehingga lembut, masukkan sedikit minyak dan garam
6. Toskan air apabila sudah masak
7. Tumiskan bawang putih
8. Masukkan Lobster Flavored Fish Ball dan Crab Filament Stick
9. Masukkan 1 sudu chili falke dan black pepper
10. Masukkan tomato ceri
11. Masukkan spaghetty dan gaul sebati
12. Taburkan dan daun parsley dan parutkan sedikit keju cheddar
13. Siap untuk di hidangkan