



DISPLAY CONDITIONS

Ambient



CATEGORY

Other Products



OCCASION

Summer

GOLDEN SAUCE SPAGHETTI WITH PRAWNS

INGREDIENTS

Group A

Ingredient	KG
Olive oil	0.100
<u>Bakels Golden Sauce</u>	0.050
Pistachio	0.010
Chili Flake	0.001
Green Olive	0.010
Cooking cream	0.100
Spaghetti - cooked	0.250
Parmesan Cheese	0.030
Fresh Pesto Basil	-
Prawns	0.100
Salt	0.025
Black Pepper	0.025
Total Weight:	0.701

METHOD

1. Fill a large saucepan with water. Add 1 tablespoon of salt for every litre of water and bring to the boil.
2. Add the spaghetti to the saucepan. Stir the spaghetti throughout to prevent it from sticking and cook until al dente (about 8-10 minutes).
3. Drain and set aside.
4. Heat up a skillet with olive oil, pan-fry the prawns (season with salt and black pepper) until golden brown and set

aside.

5. Heat up a skillet and add the olive oil. Sauté the pistachio, olive and golden sauce until aromatic.
6. Then add the cooking cream. Season with salt & black pepper, parmesan cheese and chili flakes. Add in spaghetti, stir and cook to combine well.

Cara-cara

1. Isikan periuk besar dengan air. Tambah 1 sudu garam untuk setiap liter air dan biarkan mendidih.
2. Masukkan spageti ke periuk. Kacau spageti sepanjang masa untuk mengelakkannya daripada melekat dan masak sehingga al dente (kira-kira 8-10 minit).
3. Toskan dan ketepikan.
4. Panaskan kualiti dengan minyak zaitun, goreng udang (musim dengan garam dan lada hitam) sehingga coklat keemasan dan ketepikan.
5. Panaskan kualiti dan tambah minyak zaitun. Sauté pistachio, zaitun dan sos emas sehingga aromatik.
6. Kemudian tambah krim memasak. Perasakan dengan garam & lada hitam, keju parmesan dan kepingan cili. Masukkan spageti, kacau dan masak untuk gabungkan dengan baik.