

RESEP



SANDWICH BCT DENGAN SEGITIGA HASH BROWN

BAHAN-BAHAN (UNTUK 10 ORANG)

- 20 Aviko Hash Brown bentuk segitiga
- 20 paha atas ayam
- 3 sdm Herba campuran Bruschetta
- 3 sdm pesto hijau
- 3 sdm parutan keju Parmesan
- 3 sdm kacang pinus
- 20 irisan tipis bacon
- 5 buah tomat, diiris-iris
- Garden cress

CARA MEMBUAT

Panaskan terlebih dahulu oven hingga 180°C Letakkan herba campuran Bruschetta dalam mangkuk besar dengan 3 sendok makan air dan biarkan meresap. Tambahkan paha ayam dan pesto hijau lalu tempatkan paha ayam di baki pemanggang. Taburi paha ayam dengan sebagian keju Parmesan dan kacang pinus.

Panggang ayam dalam oven selama sekitar 20 menit. Siapkan segitiga hash brown sesuai petunjuk dan goreng irisan bacon di wajan dengan api kecil. Tempatkan segitiga hash brown di piring dan hias separuhnya dengan ayam, irisan bacon dan tomat. Pada bagian teratasnya letakkan segitiga hash brown selebihnya dan hias dengan garden cress dan parutan keju Parmesan selebihnya.