

RESEP



GRATIN TOMAT DAN MOZZARELLA DENGAN TUNA SEGAR

BAHAN-BAHAN (4 ORANG)

- 8 Aviko gratin dengan tomat dan mozzarella
- 8 irisan tipis tuna segar
- 50 ml anggur putih
- 150 ml krim
- 75 gr capers kecil
- 1 sdt butir roux putih
- Garam dan lada dari gilingan

CARA MEMBUAT

Biarkan kentang gratin dengan tomat dan mozzarella menjadi sedikit lunak. Setelah itu iris kentang gratin dengan tomat dan mozzarella horisontal di tengah. Taruh irisan tuna yang tipis-tipis di antara kedua potongan gratin. Kemudian taruh kentang gratin dengan tomat dan mozzarella yang sudah diisi ke dalam oven. Sementara itu biarkan anggur putih sedikit mendidih. Tambahkan krim dan capers dan biarkan semuanya sedikit mendidih lagi. Kalau perlu bisa diikat dengan roux. Tambahkan lada dan garam menurut selera pada saus. Hidangkan kentang gratin dengan tomat dan mozzarella dengan sayuran atau selada menurut pilihan Anda. Sausnya bisa dihidangkan terpisah atau dituangkan di atas gratin.