

RESEP



BURGER SALMON DENGAN HUMMUS, UJUNG ASPARAGUS HIJAU, SELADA AIR DAN MAYONES WASABI

BAHAN-BAHAN (UNTUK 10 ORANG)

- 2 kg Aviko Pure & Rustic Fries
- 1,2 kg filet salmon
- 5 daun bawang, dipotong-potong
- 2 cabai merah, dipotong kecil-kecil
- 5 sdm lokio
- 70 gr tepung roti
- 10 roti hamburger
- 40 ujung asparagus hijau
- 400 gr selada air
- 2 bawang merah, berbentuk cincin
- Lada dan garam
- Minyak zaitun
- Mayones wasabi buatan sendiri
- 2 kg kacang arab kalengan
- 2 siung bawang putih, dikupas
- 3 sdt bubuk paprika
- 3 sdt bubuk jintan
- 125 ml minyak zaitun
- 75 gr daun ketumbar
- Lada dan garam

www.aviko.com



Share success with potatoes

CARA MEMBUAT

Hummus

Cuci kacang arab dengan air dingin. Giling kacang arab, bawang putih, bubuk paprika, garam dan minyak zaitun dengan food processor sampai halus. Lalu tambahkan daun ketumbar, jangan sampai terlalu halus. Tambahkan lada dan garam menurut selera.

Burger salmon dengan Aviko Pure & Rustic Fries

Potong salmon besar-besar lalu masukkan ke dalam food processor. Kemudian tambahkan daun bawang, parutan dan air jeruk nipis, cabai merah, tepung roti dan garam. Giling sampai halus dan kental. Yang terakhir tambahkan loki. Siapkan Aviko Pure & Rustic Fries menurut petunjuk di bungkus. Sementara itu panaskan 1 sdt minyak zaitun di alat penggorengan dan bagi-bagi campuran salmon dengan menggunakan cincin masak menjadi sepuluh burger yang ukurannya sama. Biarkan burger di atas api sedang selama 3 menit sampai bagian bawahnya berwarna coklat keemasan. Sementara itu tumis ujung asparagus hijau. Balikkan burgernya dan biarkan 2 menit lagi sampai warnanya coklat keemasan dan matang.

Susun burgernya sebagai berikut:

- Olesi bagian bawah roti dengan hummus
- Lapsi dengan selada air
- Taruh burger salmon yang panas di atas selada air
- Bagikan ujung asparagus hijau dan bawang merah di atas burger
- Lengkapi dengan mayones wasabi
- Tutup dengan roti bagian atas
- Hidangkan dengan Aviko Pure & Rustic Fries