



Crazy Recipes

Potatower

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER LONG SKIN ON 9,5MM

10 porsi

bahan-bahan

- 2 kg Aviko Premium Super Long Skin On 9.5 mm
- 2 buah Bawang bombay merah, iris cincin
- 2 buah Daun bawang, iris tipis
- 1 ikat Kucai, cincang halus
- Saus tomat
- Mayones

Cara memasak

Iris bawang bombay merah dan daun bawang tipis-tipis dan cincang halus kucai. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Susun kentang goreng seperti menara dan hiasi dengan bawang bombay, daun bawang, dan kucai. Beri saus tomat dan mayones.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES