



Crazy Recipes



Spice up your cheese

WITH AVIKO PREMIUM
LA CUISINE BELGE 12MM

10 buah

bahan-bahan

100gr Aviko Premium
La Cuisine Belge 12 mm
5 buah Jalapeño
200gr Krim keju
50gr Keju cheddar, parut
1 siung Bawang putih, geprek

1 siung Bawang merah, iris
1 sdt Paprika asap bubuk
12 lembar Daging babi asap
Garam

Cara memasak

Panaskan oven hingga 180°C. Panaskan wajan dan tumis bawang merah dan bawang putih sampai warnanya berubah transparan. Masukkan krim keju dan cheddar dan tambahkan garam sesuai selera. Belah dua jalapeno dan isi setiap potongan dengan campuran krim keju. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Gulung setiap jalapeno dengan selembat daging babi asap dan satu kentang goreng. Panggang selama sekitar 6 menit di dalam oven.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES