



Crazy Recipes



Cheese the one

WITH AVIKO PREMIUM PURE & RUSTIC

10 porsi

bahan-bahan

500 gr	Aviko Premium Pure & Rustic	1 kg	Daging sapi cincang
600 gr	Ubi jalar, potong dadu	200 gr	Keju cheddar
1 siung	Bawang putih, geprak	1 buah	Alpukat, potong dadu
2 buah	Bawang bombay, iris	1 buah	Bawang bombay, iris cincin
1 buah	Cabai merah		Saus tomat
1 L	Kaldu sapi		Lada hitam dan garam

Cara memasak

Panaskan wajan dan tumis bawang dan bawang putih sampai warnanya berubah transparan. Masukkan ubi jalar dan cabai merah dan tumis sebentar. Tambahkan kaldu sapi dan biarkan mendidih selama 30 menit di atas api kecil. Iris keju cheddar menjadi 20 irisan dan sisihkan. Masukkan sisa cheddar ke dalam sup kemudian blender sup dengan blender tangan dan tambahkan lada hitam dan garam sesuai selera. Buat 20 hamburger kecil dari daging giling kemudian goreng daging sebentar dan sesudah ditiriskan, taruh irisan cheddar di atasnya. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Sajikan sup di 10 mangkuk atau piring cekung, sajikan dengan susunan kentang goreng, hamburger, alpukat, dan bawang dan terakhir tambahkan saus tomat.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES