

Aviko*Crazy Recipes*

Crinkle quiche

WITH AVIKO PREMIUM
TURBO CRINKLE FRIES

10 porsi

bahan-bahan

600 gr	Aviko Premium Turbo crinkle fries	6 buah	Telur
450 gr	Adonan puff pastry siap pakai	250 gr	Crème fraîche
200 gr	Keju emmental, parut	250 gr	Tomat ceri
		4 batang	Daun timi segar, tanpa batang

Cara memasak

Panaskan oven hingga 180°C. Oles loyang quiche dengan mentega/minyak dan taruh adonan puff pastry siap pakai di loyang. Potong kelebihan adonan dengan pisau. Taruh kertas kue di atas adonan dengan ukuran lebih besar daripada loyang dan isi loyang dengan bulir-bulir pemberat khusus atau kacang kering. Panggang adonan selama 10 menit. Kocok telur dengan crème fraîche dan bubuk buah pala lalu tambahkan keju dan daun timi. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Taruh kentang goreng dan tomat ceri secara rata di loyang berisi adonan yang sudah dipanggang dan tuangkan campuran telur keju. Panggang quiche di rak tengah oven selama sekitar 20 menit hingga tampak cokelat keemasan dan adonan matang. Keluarkan dari oven dan biarkan quiche selama 10 menit mendingin di rak kue.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES