



## Crazy Recipes

# Fish-o-Filo

WITH AVIKO PREMIUM  
SUPER CRUNCH 10MM

10 porsi

## bahan-bahan

1.5 kg	Aviko Premium Super Crunch 10 mm	2 siung	Bawang putih, geprak
1 kg	Filet ikan putih (ikan cod)	750 gr	Kacang polong
100 gr	Mentega	2 dl	Anggur putih
4 buah	Bawang bombay, iris	1 sdt	Cabai giling
		10 buah	Kulit lumpia siap pakai

## Cara memasak

Panaskan oven hingga 180°C. Panaskan wajan dan tumis bawang bombay dan bawang putih sampai berubah transparan. Masukkan kacang polong dan cabe giling dan akhiri dengan anggur putih. Bumbui ikan dengan sedikit garam. Panaskan pinggan tahan oven dengan setengah mentega di atas api sedang dan goreng ikan di satu sisi sampai kuning keemasan dan renyah, lalu goreng sisi satunya. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Taruh campuran kacang polong di atas ikan dan kemudian taruh kentang goreng di lapisan teratas. Lelehkan mentega yang tersisa dan olesi kulit pangsit satu per satu dengan mentega dan susun kulit pangsit di pinggan. Pastikan semua kulit lumpia terlumuri mentega dan panggang di oven selama sekitar 15 menit sampai warnanya menjadi cokelat keemasan dan kulit lumpia menjadi renyah.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES