



Crazy Recipes

# Fries 'n Cheese

WITH AVIKO PREMIUM  
SUPER CRUNCH 9,5MM

10 porsi

## bahan-bahan

|         |                                      |           |  |
|---------|--------------------------------------|-----------|--|
| 1.5 kg  | Aviko Premium<br>Super Crunch 9.5 mm | 2 dl      | Susu                                     |
| 3 buah  | Jalapeño, iris tipis                 | 8 buah    | Biskuit asin (crackers),<br>giling halus |
| 1 buah  | Bawang bombay, iris                  | Segenggam | Peterseli                                |
| 1 siung | Bawang putih, geprek                 | 1 sdm     | Rempah kering Italia                     |
| 100 gr  | Krim keju                            | 3 sdm     | Minyak zaitun                            |
| 750 gr  | Mozzarella, potong                   |           |  |

## Cara memasak

Dengan food processor, giling biskuit asin bersama dengan peterseli dan rempah-rempah Italia menjadi remah halus. Panaskan wajan dan tumis bawang bombay dan bawang putih sampai berubah transparan. Tambahkan susu, krim keju dan setengah dari mozzarella, dan pastikan sausnya tercampur rata dan halus. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Isi dasar piring dengan setengah kentang goreng dan tuangkan setengah dari saus mozzarella ke atas kentang goreng, kemudian masukkan setengah kentang goreng di atas saus. Tuangkan sisa saus ke lapisan kentang goreng teratas dan taruh irisan jalapeño. Taburi dengan biskuit yang sudah digiling dan beri sedikit minyak zaitun. Panggang sebentar di bawah grill oven dan sajikan.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES