



Crazy Recipes

Fries-adillas

WITH AVIKO PREMIUM
TURBO FRIES 9MM

10 buah

bahan-bahan

1 kg	Aviko Premium Turbo fries 9 mm	2 buah	Jeruk nipis, peras
20 lembar	Kulit tortila	1 buah	Bawang bombay merah, iris kasar
800 gr	Tuna kaleng, buang minyaknya	1 sdt	Ketumbar bubuk
10 buah	Tomat, iris	½ buah	Cabai merah, iris tipis
5 buah	Daun bawang, iris seperti cincin		Segenggam daun ketumbar
400 gr	Keju		
5 buah	Alpukat		

Cara memasak

Mulai dengan membuat guacamole: belah alpukat dan buang bijinya. Ambil daging alpukat dan tumbuk agak kasar. Campur bawang bombay merah, bubuk ketumbar, cabai merah, daun ketumbar, dan jus jeruk nipis dengan alpukat dan tambahkan lada hitam dan garam sesuai selera. Keluarkan tuna dari kaleng dan parut keju. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Buat quesadilla dengan mengisi setengah tumpukan kulit tortila (10 lembar) dengan keju, tuna, dan diberi taburan daun bawang. Setengah tumpukan selanjutnya diisi irisan tomat dan kentang goreng yang renyah lalu tekan sedikit susunan tortila yang sudah terisi. Panaskan wajan dengan sedikit minyak dan goreng quesadilla dengan api sedang sampai kulit tortila berubah cokelat keemasan selama lima menit lalu goreng sisi satunya. Iris quesadilla menjadi beberapa potong dan sajikan dengan guacamole dan ekstra kentang goreng.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES