



Crazy Recipes

Fries 'n Frego

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER LONG 9MM

10 porsi

bahan-bahan

200 gr	Aviko Premium Super Long 9 mm	5 buah	Ketimun kecil, iris kecil
100 gr	Asparagus hijau siap makan	20 sdt	Panko
400 gr	Pasta fregola	10 sdt	Tempura
1 buah	Bawang bombay, iris	2 sdm	Saus pesto
1 siung	Bawang putih, geprek		Alim (garden cress)
			Daun-daun untuk salad

Cara memasak

Panaskan wajan dan tumis bawang bombay dan bawang putih sampai berubah mengilat. Siram dengan kaldu dan masukkan fregola. Rebus fregola sekitar 10 menit dan beri pesto secukupnya. Buat adonan tempura, kemudian celup kentang goreng dan asparagus ke adonan tempura lalu beri panko. Lakukan itu ke semua kentang goreng dan asparagus kemudian goreng di suhu 180°C hingga tempura renyah dan berwarna cokelat keemasan. Taruh fregola di piring dan taruh kentang goreng renyah dan asparagus di atasnya. Hias dengan irisan ketimun kecil, daun salad, dan daun alim.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES