



## Crazy Recipes



# Grilled and stuffed

WITH AVIKO PREMIUM  
SUPER LONG SKIN ON 11MM

10 porsi

## bahan-bahan

1 kg	Aviko Premium Super Long Skin On 11 mm	20 gr	Daun kemangi (basil)
10 buah	Jamur portobello	5 sdm	Minyak zaitun
50 gr	Keju parmesan	30 gr	Kacang hazelnut
1 siung	Bawang putih, geprek	40 gr	Capers
1 sdt	Garam laut kasar	4 tangkai	Daun bawang
20 gr	Peterseli segar	1 buah	Cabai merah
20 gr	Adas sowa (dill)	1 buah	Lemon

## Cara memasak

Haluskan bawang putih dan garam laut dengan ulekan. Cincang halus peterseli, adas sowa, dan daun kemangi kemudian masukkan semuanya ke ulekan dan ulek hingga tercampur. Iris daun bawang dan cincang kasar capers. Sangrai hazelnut kemudian cincang halus. Buang biji cabai kemudian iris kecil-kecil. Campur hasil ulekan, daun bawang, capers, cabai merah, dan hazelnut menjadi salsa. Peras lemon dan masukkan jusnya ke campuran salsa lalu beri garam dan lada hitam sesuai selera. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Isi portobello dengan kentang goreng dan taburkan sedikit keju di atasnya. Panggang portobello di oven pada suhu 180°C selama sekitar 6 menit. Taburi dengan paprika merah, daun bawang, dan garam dan sajikan dengan salsa verde.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES