



Aviko

Crazy Recipes

Honolulu Poké Fries

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH 9MM

10 buah

bahan-bahan

1,5 kg	Aviko Premium Super Crunch 9 mm	10 buah	Lobak merah (radish)
½ buah	Kol merah	3 buah	Wortel
750 gr	Kacang edamame	1 ikat	Daun ketumbar
500 gr	Salmon segar	5 sdm	Kecap asin
1 buah	Ketimun	2½ sdm	Minyak wijen
		1 sdm	Cuka beras

Cara memasak

Potong salmon dadu dan campur salmon dengan kecap asin dan minyak wijen. Simpan salmon di dalam kulkas sampai hidangan siap disajikan. Dengan bantuan alat serut mandolin, iris tipis memanjang ketimun, wortel, kol merah, dan iris mendatar lobak merah kemudian beri sedikit cuka beras di irisan sayuran itu. Rebus edamame sebentar saja. Siapkan 10 mangkuk dan isi mangkuk dengan irisan ketimun, wortel, potongan salmon, kol merah, kacang edamame, dan lobak merah. Sajikan dengan sedikit daun ketumbar di atasnya.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES