



Crazy Recipes



Pufftato

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER LONG 7MM

10 buah

bahan-bahan

1 kg	Aviko Premium Super Long 7 mm	1 sdt	Paprika bubuk
10 buah	Ubi jalar	1 sdt	Bumbu kari madras India
200 gr	Buncis	1 sdm	Minyak zaitun
200 gr	Asparagus hijau	Sejumput	Cabai bubuk
350 gr	Kacang arab (kalengan, tiriskan)	Sejumput	Cabai giling
			Garam

Cara memasak

Panaskan oven hingga 200°C. Cuci bersih ubi dan tusuk dengan pisau di beberapa tempat. Lumuri ubi dengan sedikit minyak dan sedikit garam lalu bungkus dengan kertas aluminium dan panggang di oven selama sekitar 40 menit sampai lunak. Rebus buncis sebentar saja dan rebus asparagus hijau sampai sedikit lunak. Campur kacang arab dengan minyak zaitun dan bumbu kering lalu taruh di loyang oven. Panggang sekitar 20 menit hingga kacang renyah kemudian aduk-aduk, matikan oven, dan biarkan kacang di dalam oven selama 10 menit. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Buka bungkus aluminium dan belah ubi menjadi dua. Isi ubi dengan kentang goreng, buncis, dan asparagus. Terakhir, taruh kacang arab renyah di atas ubi yang sudah diisi dan beri taburan cabai dan garam.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES