



Aviko

Crazy Recipes

Two Bite Puff Pastry

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH 10MM

10 buah

bahan-bahan

200 gr	Aviko Premium Super Crunch 10mm	10 buah	Tomat ceri, potong jadi dua
10 lembar	Adonan puff pastry siap pakai	3 sdm	Capers, tiriskan
10 buah	Asparagus	5 sdm	Tapenade tomat dan minyak zaitun

Cara memasak

Panaskan oven hingga 180°C. Taruh adonan puff pastry siap pakai di talenan. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Buat lubang kecil di adonan puff pastry agar adonan tidak terlalu mengembang saat dipanggang. Oles adonan dengan tapenade kemudian taruh kentang goreng, asparagus, dan tomat ceri di atasnya. Lipat kedua ujung adonan dan taruh adonan yang sudah siap di loyang. Panggang adonan di oven selama 14 menit sampai menjadi cokelat keemasan dan matang. Goreng capers yang sudah ditiriskan di suhu sekitar 150°C sampai renyah dan beri sedikit garam. Taburi tapas dengan capers dan sajikan.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES