

RESEP



UDANG JUMBO TUSUK PANGGANG DENGAN AVIKO JACKET WEDGES

BAHAN

- 10 udang jumbo 2/4
- 1kg Aviko Jacket Wedges
- 10 tomat, kuning, hijau dan merah
- 1kg bayam muda
- 2dl yoghurt
- 2dl mayones
- 1sm saus sriracha
- 1sm jus jeruk nipis
- 50ml saus ikan
- 50ml kecap asin
- 50ml kecap manis
- 3 siung bawang putih
- 2 sm bumbu kari merah

www.aviko.com



Share success with potatoes

PERSIAPAN

1. Rendam udang dengan saus ikan, kecap asin, kecap manis, bawang putih dan pasta kari, dan biarkan rendaman itu sekurang-kurangnya selama 30 menit.
2. Campurkan yoghurt, mayones dan saus sriracha.
3. Tusuk udang dengan tusukan sate.
4. Siapkan Aviko Jacket Wedges sesuai dengan instruksi pada kemasan.
5. Goreng tusukan udang di atas api sedang atau di atas panggangan hingga berwarna coklat keemasan dan matang.
6. Hidangkan tusukan dengan Aviko Jacket Wedges dan sedikit salad (tomat).
7. Hidangan ini rasanya lezat dengan saus yoghurt sriracha.

www.aviko.com



Share success with potatoes