



Garlic Parmesan Duchess Potatoes

DESKRIPSI

6091

BAHAN-BAHAN

- 500 gram kentang gold yukon, kupas dan rebus hingga empuk
- 3 sdm butter
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 50 gram parmesan
- 2 kuning telur
- Fresh parsley, cincang halus
- 1/2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- [Sasa saus sambal asli](#)

CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven 210°C.
2. Hancurkan kentang yang sudah direbus hingga halus.
3. Tumis bawang putih dengan butter, kemudian campurkan semua dengan kentang.
4. Masukkan parmesan dan kuning telur, dan Sasa MSG, aduk hingga rata.
5. Masukkan adonan ke dalam piping bag, siapkan di atas parchment paper
6. Panggang selama 20 menit. Sajikan dengan taburan parsley dan Sasa saus sambal asli sebagai pendamping.