



 25 min

Seafood Nachos

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 180 gr nachos, siap pakai
- 12 ekor udang jerbung, iris punggungnya dan tumis
- Keju mozarela, secukupnya

Bahan Saus Guacamole:

- 5 buah alpukat
- 4 tangkai daun ketumbar, rajang kasar
- 1 buah Jeruk nipis, ambil airnya
- 2 buah tomat
- 1/2 buah bawang bombay
- 1/4 sdt Garam
- 1/4 sdt Lada

CARA MEMBUAT

- Belah menjadi dua alpukat buang biji keruk dagingnya kemudian lumatkan dengan bantuan garpu, sisihkan



Melezatkan!

potong-potong dadu.

- Masukan dalam wadah tomat, bombay, daun ketumbar, alpukat, garam, jeruk nipis dan lada aduk menjadi satu.
- Siapkan mangkuk tahan panas, isi dengan nachos hingga $\frac{3}{4}$ mangkuk. Tambahkan Saus Guacamole, udang utuh dan taburan keju.
- Panggang nachos dalam oven panas bersuhu 200 °C selama 10 menit, angkat.
- Seafood Nachos siap dinikmati selagi hangat.