



Melezatkan!



40 min



## Tunacado Sandwich

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan Utama:

- 2 kaleng tuna
- 3-4 sdm mayones
- 1 sdm Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 1,5 sdt lada
- 1 pcs roti hotdog
- 3-5 pcs tomat ceri
- 2-3 pcs beef bacon
- Potongan buah alpukat secukupnya

#### Bahan Pesto:

- 1 pax daun basil
- 2 pcs bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdm parmesan cheese
- 2 sdm kacang mete
- 3 sdm minyak sayur

### CARA MEMBUAT

#### Bumbu Pesto:

1. Ulek bawang putih dan garam.
2. Masukkan daun basil, tambahkan kacang mete. Beri taburan keju parmesan sesuai selera.
3. Ulek hingga setengah halus. Tuang minyak zaitun selama proses mengulek agar lebih cepat halus. Tambahkan gula sesuai selera.



Melezatkan!

## Sandwich:

1. Siapkan tuna kaleng, suwir. Tambahkan mayones, Sasa Sambal Ekstra Pedas, dan lada. Di lain wadah, potong buah alpukat sesuai selera.
2. Siapkan roti hotdog dan panggang dengan cara dipres di waffle maker. Panggang hingga teksturnya agak renyah.
3. Beri isian dengan mengoleskan pesto, tuna, alpukat, tomat ceri, dan bacon. Masukkan ke dalam waffle maker dan tunggu beberapa detik. Hidangkan tunacado sandwich.