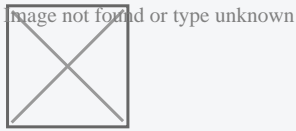
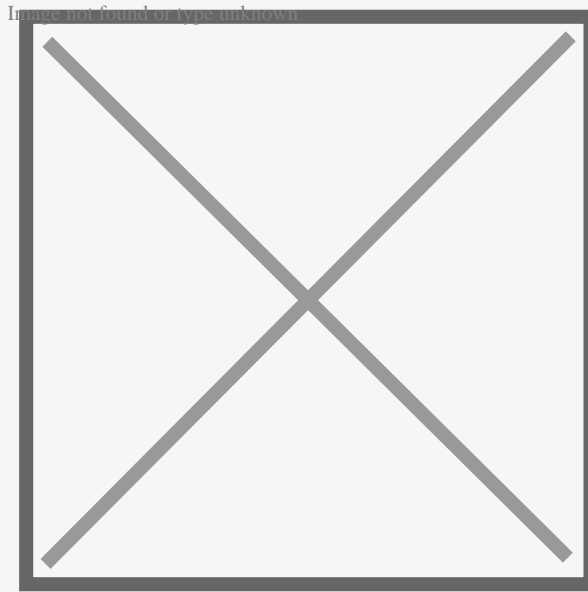
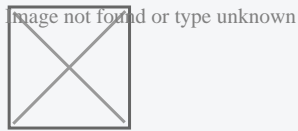


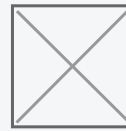
POTATO PIE BY KULLI KITCHEN



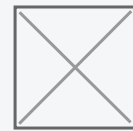
Serving 1 People



Prep Time 2 mins



Cook Time 12 mins



Total Time 14 mins

Deskripsi Resep

Kentang adalah salah satu bahan makanan pokok yang populer di luar negeri. Selain digoreng dan dipanggang, kentang juga bisa ditumbuk, dan dicampur dengan bahan lain seperti Bolognese Sauce, Yellow Cheese Sauce, Mozzarella, dan bumbu menjadi Potato Pie.

Peralatan

1. Kompor
2. Wajan/ Teflon
3. Capitan
4. Spatula
5. Piring
6. Wadah Aluminium foil (Uk. 10 x 8)
7. Baskom (wadah bowl)

Bahan

Ingredients : * 1 porsi

- 100 Gr kentang
- 75 Gr yellow cheese sauce by Kulli Kitchen
- 100 Gr bolognese sauce by Kulli Kitchen
- 50 Gr mozzarella
- 1 Sdt salt

Instruksi

1. Panaskan air, lalu masak hingga mendidih
2. Berikan air sedikit garam
3. Lalu masukkan kentang yang sudah dipotong dadu. Rebus kentang hingga matang
4. Siapkan alumunium foil (Uk. 10 x 8) atau loyang (Uk. sesuai selera)
5. Jika kentang sudah matang (angkat dan tiriskan) , tuang kentang ke dalam wadah bowl (baskom) lalu aduk bersama 100 Gr bolognese sauce
6. Jika sudah rapih, tuangkan kedalam loyang atau wadah alumunium foil. Lalu, berikan yellow cheese sauce pastikan semua permukaan atas tertutupi oleh yellow cheese sauce
7. Setelah semua rapih, beri taburan mozzarella cheese lalu panggang potato pie dengan oven gunakan temperature suhu 150 derajat celcius dengan waktu 8-10 menit.
8. Jika sudah matang, potato pie by Kulli Kitchen siap disajikan