

Remas.nu

Potato Skin with Bacon

~ Stephanie Sri Insanly ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **10** kentang cuci bersih kulit
- **8 lembar** bacon potong kotak kecil
- **200 gr** keju mozarella
- **3 lembar** keju cheddar kuning
- **Sedikit** garam

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih kentang beserta kulitnya. Kemudian panaskan air, masukkan sedikit garam, rebus kentang sekitar 30 menit hingga matang dan lunak. Setelah matang tiriskan.
- Setelah agak dingin, belah kentang menjadi 4 bagian memanjang (untuk 1 kentang). Kemudian mulailah mengeruk isi kentang dengan sendok. Sisihkan isinya bisa untuk dibuat perkedel atau mashed potato.
- Kemudian gorenglah kulit kentang hingga kering dan berwarna kuning kecoklatan. Disini saya pake air fryer (penggorengan tanpa minyak) tapi saya semprotkan sedikit minyak untuk hasil yang tidak terlalu kering. Kulit kentang di goreng dengan suhu 200°C selama 15 menit.
- Siapkan pan untuk menumis bacon selama 20 menit hingga agak kering.
- Mulai tata kulit kentang di atas tray oven. Taburkan keju mozarella dan keju cheddar, lalu bacon. Panggang di oven dengan suhu 250°C selama 5 menit. Taro tray di tingkat agak atas supaya kulit nya bisa garing. Makanan siap disajikan. Boleh dicocol dengan saus tomat, sambal ataupun mayonaisse sesuai selera. Selamat mencoba.





Resep-resep Terkait

- [Iga Babi Oven](#)



- [Bapao](#)



- [Donut Kentang](#)



- [Mini Chicken Sausage Roll](#)

