

расчёт на одну порцию

с подачей арахисового соуса 40 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S22 — 150 г
- Майонез — 25 г
- Репчатый лук — 15 г

Для арахисового соуса:

- Натуральный йогурт 2% — 40 г
- Арахисовая паста — 20 г
- Сок лайма — 8 г
- Соевый соус — 5 г
- Чеснок — 5 г
- Паприка — 4 г
- Мёд — 3 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. В небольшой миске соединяем арахисовую пасту и йогурт. Перемешиваем до однородной консистенции. Добавляем сок лайма, соевый соус, мёд, щепотку паприки. Если соус получается очень густой, разбавляем небольшим количеством воды. После приготовления взвешиваем нужное количество для одной порции.
3. Мелко нарезаем репчатый лук. При желании можно убрать лишнюю горечь и жжение, сохранив текстуру и аромат лука: для этого заливаем лук холодной водой с 2 кубиками льда и оставляем на 5-10 минут. Затем достаём нарезанный лук и аккуратно промакиваем бумажными полотенцами.
4. Подаём горячий картофель фри с майонезом и арахисовым соусом, сверху посыпаем луком.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!