

расчёт на одну порцию

БАТАТ ФРИ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Батат фри WE FRY BAT9 — 120 г

Для соуса гуакамоле:

- Авокадо — 80 г
- Помидоры черри — 40 г
- Свежая кинза — 4 г
- Сок лимона — 4 г
- Соль — 1 г
- Сухой перец чили — 1 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим батат любым удобным способом.
2. Готовим гуакамоле: берём очень спелый мягкий авокадо (если авокадо твёрдый, оборачиваем его фольгой, заливаем кипятком и держим 1 минуту). Очищаем от кожуры и косточки, разминаем мякоть вилкой, доводим до вкуса с помощью соли и сухого перца чили. Нарезанные крошкой томаты и кинзу приправляем лимонным соком. Хорошо перемешиваем все ингредиенты до нежной, кремовой текстуры.
3. Подаём гуакамоле и горячий батат на большой плоской тарелке, украшаем черри или веточками зелени.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!