



БАТАТ ФРИ В БЕКОНЕ С СОУСОМ БЛЮ-ЧИЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Батат WE FRY BAT9 — 150 г
- Сырокопчёный бекон — 6 слайсов
- Сыр с голубой плесенью — 40 г
- Сливки 20% — 20 г
- Микс салатных листьев — 20 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим батат любым удобным способом.
2. Готовим соус блю-чиз: взбиваем в блендере сыр с голубой плесенью и сливки. Соус должен получиться довольно плотным, с ровной и однородной консистенцией.
3. Аккуратно и плотно закручиваем готовый батат в слайсы бекона.
4. Подаём на плоской тарелке, на подушке из свежих салатных листьев. Соус блю-чиз подаём в отдельном соуснике. Для лучшего контраста с горячим бататом фри соус можно немного подержать в холодильнике.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!