



расчёт на одну порцию

# ФЕРМЕРСКИЙ СОУС РАНЧ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY FT9 — 150 г
- Греческий йогурт — 25 г
- Масло авокадо — 11 г
- Белый кунжут — 3 г
- Мёд — 3 г
- Хлопья красного перца чили — 2 г
- Тёртый чеснок — 2 г
- Свежий укроп — 2 г
- Горчичный порошок — 2 г
- Луковый порошок — 2 г
- Соль — 2 г
- Сушёная петрушка — 2 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. Разогреваем в сотейнике масло авокадо.
3. В отдельной миске соединяем: хлопья красного перца чили, белый кунжут и тёртый чеснок. Заливаем горячим маслом авокадо, перемешиваем.
4. Затем добавляем греческий йогурт, мёд, петрушку, луковый порошок, горчичный порошок и хорошо перемешиваем. Солим, добавляем рубленый укроп.
5. Подаём с горячим картофелем фри, в отдельном соуснике. По желанию украшаем крупными веточками свежей зелени.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!