

расчёт на одну порцию



**WE  
FRY** **ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!**

# КАРТОФЕЛЬ ФРИ CRUSH ПО-АЗИАТСКИ

В этом рецепте мы готовим три фирменных соуса, один из которых с тунцом. Рекомендуем выбрать филе желтопёрого или полосатого тунца в собственном соку, без добавления масла, овощей и специй.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Картофель фри WE FRY PREMIUM CRUSH DS04 — 150 г

### Для соуса «Сливки и чёрный перец»:

• Сливки 33% — 90 г  
• Чёрный молотый перец — 7 г

### Для соуса «Азиатский»:

• Майонез — 67 г  
• Консервированный тунец — 17 г  
• Соус свит чили — 17 г

### Для соуса «Кунжутный арахис»:

• Растительное масло — 50 г  
• Соус терияки — 10 г  
• Кунжут — 10 г  
• Арахис — 10 г  
• Свежий имбирь — 10 г  
• Кунжутное масло — 5 г  
• Рисовый уксус — 5 г  
• Соевый соус — 5 г  
• Чеснок — 3 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри серии PREMIUM CRUSH в двойной панировке любым удобным способом.
2. Готовим соус «Сливки и чёрный перец»: доводим сливки до кипения, соединяем их с чёрным молотым перцем и выпариваем на среднем огне на 20% от первичного объёма.
3. Готовим соус «Азиатский»: смешиваем майонез, базовый соус свит чили и консервированный тунец.
4. Готовим соус «Кунжутный арахис»: на сухой сковороде обжариваем арахис и кунжут. В чаше блендера пробиваем до однородной массы: кунжут, арахис, соус терияки, соевый соус, рисовый уксус, кунжутное масло, чеснок и очищенный свежий имбирь. Для получения более жидкой консистенции соуса вводим дополнительно тонкой струйкой растительное масло и перемешиваем.
5. Подаём готовые соусы к суперхрустящему горячему картофелю фри серии PREMIUM CRUSH.