

расчёт на одну порцию

с подачей арахисового соуса 40 г



**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!

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:

- Готовим картофель фри любым удобным способом.
- 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.
- 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.
- Подаём горячий картофель фри с майонезом и арахисовым соусом, сверху посыпаем луком.