



расчёт на одну порцию

МЯГКИЙ СОУС ХАРРИСА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S04 — 150 г
- Красный перец — 65 г
- Вяленые томаты — 13 г
- Хлебные сухари — 10 г
- Грецкий орех — 10 г
- Оливковое масло — 10 г
- Чеснок — 5 г
- Красный винный уксус — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В этом рецепте мы используем сладкий болгарский перец, а не перец чили, поэтому вкус нашего соуса получается мягкий и насыщенный, но не острый.

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. Свежие красные перцы отправляем запекаться в разогретый духовой шкаф на 20 минут при t 200 °C.
3. Отправляем в блендер готовые очищенные запечённые перцы (обязательно снимаем кожуру), вяленые томаты, чеснок, хлебные сухари (без специй), грецкий орех, оливковое масло, красный винный уксус и пробиваем всё до однородности.
4. Подаем с горячим картофелем фри, в отдельном соуснике. По желанию украшаем крупными веточками свежей зелени.

WE
FRY ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!