



# СОУС КИМЧИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S24 — 150г
- Майонез — 22 г
- Соус кимчи — 8 г
- Соус ореховый — 5 г
- Капуста кимчи — 10 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Обжариваем картофель фри любым удобным способом.
2. Готовим соус: капусту кимчи измельчаем в блендере с насадкой «стакан» до желаемой фракции.
3. Полученную массу смешиваем с майонезом, соусом кимчи и ореховым соусом в металлической миске и отправляем в холодильник на один час.
4. Подаем горячий картофель фри с холодным соусом кимчи в отдельном соуснике.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!