



СОУС «ТОМ-ЯМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S04 – 150 г
- Майонез (жирность 76 % и выше) — 34 г
- Кокосовые сливки — 13 г
- Паста том-ям — 3,5 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. В сотейнике на среднем огне прогреваем кокосовые сливки. Следим, чтобы сливки не закипели, достаточно довести их до тёплого состояния.
3. Снимаем сливки с огня и вводим пасту том-ям, майонез и перемешиваем до однородной консистенции. Соус должен получиться довольно плотным.
4. Накрываем соус крышкой и остужаем в холодильнике 15-20 минут.
5. Подаём с горячим картофелем фри, в отдельном соуснике.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!