



# COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL WEDGES



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Keine Mayonnaise notwendig



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**120 ml** Sonnenblumenöl

**1 TL** Estragonsenf

**1** Zitrone(n), Saft davon

**160 g** Ketchup

**2 TL** Dijon Senf

**2 TL** Meerrettich

**4 cl** Weinbrand, optional

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**1** rote Peperoni, fein geschnitten

## FÜR DIE KARTOFFEL WEDGES

**1 kg** Kartoffeln

**120 ml** Olivenöl

Salz und Pfeffer

Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
4. Kartoffeln in grobe Spalten schneiden und mit Olivenöl und Gewürzen mischen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.