



KORIANDER MAYONNAISE MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES



QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Mit Grillgut servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KORIANDER MAYONNAISE

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 80 ml** Sonnenblumenöl
- 40 ml** Sesamöl
- 30 g** Koriander, fein gehackt
- 2 Stück** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
- Spritzer** Tabasco
- Salz und Pfeffer
- 1** Koriander, gemahlen
- 10 g** Dijon Senf

FÜR DIE SÜSSKARTOFFELN

- 1 kg** Süsskartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Koriander, gemahlen
- 0.5 TL** Peperonipulver, edelsüß
- 1 EL** Stärke, z.B. Maizena

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Für die Süßkartoffel-Fritten: Süßkartoffel schälen und in Stifte schneiden. Würzen und mit Maizena bestäuben. Im Rohr bei 180° C ca. 12 - 15 Minuten backen.