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 bestauben. Im Rohr bei 180° C ca. 12 – 15 Minuten backen.