



POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP UND MANGO-CHILLI-DIP



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE WEDGES

800 g Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten

20 ml Huile d'olive

Sel et poivre

Kümmel, gemahlen

Curry en poudre

FÜR DEN JOGHURTDIP

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 g Yogourt nature

Fines herbes, finement hachées

Sel

Jus d'un citron

FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

200 g QimiQ Base crème

200 g Mango(s), pelée

Piment rouge, frais

3 g Curry en poudre

Sel et poivre

65 ml Huile de tournesol

Moutarde

Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kartoffelspalten mit Öl und Gewürzen vermischen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
3. Für den Joghurdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für den Mango-Chilli-Dip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.