



# POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP UND MANGO-CHILLI-DIP



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE WEDGES

**2 kg** Frühkartoffeln, in Spalten geschnitten

**50 ml** Huile d'olive

Sel et poivre

Kümmel, gemahlen

Curry en poudre

### FÜR DEN JOGHURTDIP

**620 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**450 g** Yogourt nature

Fines herbes, finement hachées

Sel

Jus d'un citron

### FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

**500 g** QimiQ Base crème

**500 g** Mango(s), pelée

Piment rouge, frais

**10 g** Sel et poivre

**7 g** Curry en poudre

**160 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.