



MAYONNAISE À LA CORIANDRE AVEC FRITES DE PATATE DOUCE



QimiQ AVANTAGES

- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



10



Tipps

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE MAYONNAISE À LA CORIANDRE

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 80 ml** Huile de tournesol
- 40 ml** Huile de sésame
- 30 g** Coriandre, finement hachées
- 2 Stück** Limette(s), jus et zeste finement râpé
- goutte de** Tabasco
- Sel et poivre
- 1** Coriandre, moulues
- 10 g** Moutarde de Dijon

POUR LES FRITES

- 1 kg** Süsskartoffeln_ Patates douces
- Sel et poivre
- Coriandre, moulues
- 0.5 TL** Paprika en poudre, doux
- 1 cs** Fécule de maïs

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
2. Pour les frites de patates douces: éplucher les patates et les couper en bâtonnets. Assaisonner et saupoudrer de maïzena. Cuire à 180 °C sous le gril pendant 12 à 15 minutes environ. Servir pour accompagner des grillades.