



COCKTAIL-DIP-SAUCE MIT KARTOFFEL-WEDGES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Keine Mayonnaise notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic

60 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragon-Senf

0.5 Zitrone(n), Saft davon

80 g Tomatenketchup

2 TL Dijon-Senf

2 TL Kren

2 cl Weinbrand, optional

0.5 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE KARTOFFEL-WEDGES

500 g Kartoffeln

60 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
4. Kartoffeln in grobe Spalten schneiden und mit Olivenöl und Gewürzen marinieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.