



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 Classic, 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 SÜSSKARTOFFEL-POMMES

1 kg Süßkartoffeln

Salz und Pfeffer

Koriander, gemahlen

0.5 TL Paprikapulver, edelsüß

1 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Für die Süßkartoffel-Pommes: Süßkartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Würzen und mit Maisstärke bestauben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 12 - 15 Minuten backen.