



POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP UND MANGO-CHILLI-DIP



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE WEDGES

2 kg Pommes de terre nouvelles, coupé en quartiers

50 ml Huile d'olive

Sel et poivre

Cumin, moulu

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 Mangue, 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.