



SAUCE COCKTAIL POUR DIPS AVEC WEDGES DE POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème
60 ml	Huile de tournesol
1 cc	Moutarde
0.5	Citron(s), le jus
80 g	Ketchup
2 cc	Moutarde de Dijon
2 cc	Raifort
2 cl	Cognac, optionnel
0.5	Poivron rouge, coupé en petits dés
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
500 g	Pommes de terre
60 ml	Huile d'olive
	Sel et poivre
	Romarin

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile.
2. content not maintained in this language
3. Préchauffer le four à 180 °C (air pulsé).
4. Couper les pommes de terre en gros quartiers et les mélanger à l'huile d'olive et aux épices. Cuire env. 25 minutes au four préchauffé.