



# POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP UND MANGO-CHILLI-DIP



## QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE WEDGES

**800 g** Patate nuove, in Spalten geschnitten

**20** Olio d'oliva

Sale i pepe

Cumino

Curry polvere

### FÜR DEN JOGHURTDIP

**250 g** QimiQ Classic,

**180 g** Yogurt naturale

Misto di erbe,

Sale

Succo di limone

### FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

**200 g** QimiQ Classic

**200 g** Mango,

Peperoncini rossi, freschi

**3 g** Curry polvere

Sale i pepe

**65** Olio di girasole

Senape

Succo di limone

## PREPARAZIONE

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.