



POTATO WEDGES MIT JOGHURTDIP UND MANGO-CHILLI-DIP



QimiQ VANTAGGI

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



15



sempliment

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE WEDGES

2 kg Patate nuove, in Spalten geschnitten

50 Olio d'oliva

Sale i pepe

Cumino

Curry polvere

FÜR DEN JOGHURTDIP

620 g QimiQ Classic,

450 g Yogurt naturale

Misto di erbe,

Sale

Succo di limone

FÜR DEN MANGO-CHILLI-DIP

500 g QimiQ Classic

500 g Mango,

Peperoncini rossi, freschi

10 g Sale i pepe

7 g Curry polvere

160 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.