



Poutine mit Sweet Potato Frites

FÜR 10 PERSONEN

FRITES

2.5 kg	KADI Sweet Potato Frites
100–150 g	Frühlingszwiebeln feine Streifen
20–30 g	Chili frisch grob gehackt
100–150 g	Cheddar geraffelt
5 dl	Bratensauce

DIP

500 g	Sauerrahm
50 g	Petersilie grob gehackt
ein wenig	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Sauerrahm mit Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratensauce in einer Pfanne erhitzen.

KADI Sweet Potato Frites in der Fritteuse bei 175°C 3–4 Minuten frittieren.

Frites auf Teller oder einer grossen Platte anrichten. Mit Cheddar, Frühlingszwiebeln, Chili garnieren und mit der Bratensauce nappieren (beträufeln).

Sauerrahm dazu servieren.

KADI⁺

Mehr zu unseren Produkten auf:
kadi.ch/sweetpotato