



Frites de patate douce et sauce miel-sésame

POUR 10 PERSONNES

FRITES

2.5 kg KADI Sweet Potato Frites

DIP

200-300g miel
150g graines de sésame
40-50g jus de citron

PRÉPARATION

Faire griller les graines de sésame dans une poêle sans graisse, puis les incorporer au miel et jus de citron.

Faire frire les KADI Sweet Potato Frites 3 à 4 minutes à la friteuse préchauffée à 175 °C.

POUR SERVIR

Soit napper les frites de sauce au miel soit proposer la sauce au miel séparément en dip.



Pour en savoir plus:
kadi.ch/fr/sweetpotato