



Sweet Potato Frites mit Honig- Sesam-Dip

FÜR 10 PERSONEN

FRITES

2.5 kg KADI Sweet Potato Frites

DIP

200–300g Honig
150g Sesam
40–50g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Sesam in einer trockenen Pfanne rösten. Dann mit dem Honig und dem Zitronensaft vermischen.

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

SERVIEREN

Entweder mit der Honigsauce überziehen oder als Dip dazu reichen.



Mehr zu unseren Produkten auf:
kadi.ch/sweetpotato