

Henri Willig henriwillig.com T +31 (0) 299 65 5151 Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Süßkartoffelpommes mit Henri Willig Käse und Henri Willig Käsedip Trüffel



Zutaten

- 1 Liter Frittieröl
- 25 gramm frischer Schnittlauch
- 200 gramm Babyleaf Salat
- 50 gramm Alfalfa
- 400 gramm Süßkartoffeln
- 1 Henri Willig Käsedip Trüffel

Vorbereitung

Zubereitung:

Das Frittieröl auf 400 Grad Celsius erhitzen. Schneiden Sie den Schnittlauch in 5 cm große Stücke. Den Salat waschen und mit der Alfalfa und dem Schnittlauch mischen. Die Süßkartoffeln mit Schale in längliche, etwa 1,5 cm dicke Pommes schneiden. Die Chips gut waschen, um die Stärke zu entfernen, und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Pommes frites im Frittieröl etwa 3 Minuten vorfrittieren. Die Pommes aus dem Öl nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Dann bei 190 Grad Celsius goldbraun frittieren. Die Pommes frites in eine Schüssel geben. Den Henri Willig Käsedip mit Trüffel unter die Salatmischung mischen. Die Salatmischung über die Pommes frites geben und das Gericht sofort servieren.