



RECETTE DES HOTDOG FRIES

Hotdog Fries

Ingédients

400 g de frites Home-Style Rustic Skin-On	Ketchup
4 hot-dogs	Moutarde et mayonnaise
4 petits cornichons	40 g de choucroute
	Oignons frits séchés

Préparation

Coupez les hot-dogs en tranches d'environ 1 cm et émincez finement les cornichons.

Faites cuire et égouttez la choucroute.

Réchauffez les hot-dogs dans de l'eau bouillante, puis retirez-les du feu.

Préparez une sauce en mélangeant une part de moutarde douce avec une part de mayonnaise.

Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage.

Répartissez les frites sur deux assiettes, puis ajoutez les tranches de hot-dog, la choucroute et la sauce.

Enfin, ajoutez les cornichons et les oignons frits séchés.

Bon appétit !





RECETTE DES FRITES GARNIES À LA MÉDITERRANÉENNE



Ingrédients

400 g de frites Scoops
Skin-On

Salade/salsa de
concombre, tomate
et oignon rouge

2 cs de tzatziki

50 g de feta

3-4 olives

Herbes fraîches comme la
menthe, l'aneth ou le persil

Préparation

Pour préparer la salade/salsa, coupez le concombre, la tomate et l'oignon rouge en petits dés (brunoise) et les mélanger à l'huile d'olive extra vierge.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Faites frire les frites Scoops en suivant les instructions de l'emballage.

Pour servir les frites, remplissez un bol de frites de patates douces. Recouvrez avec la salade préparée et ajouter deux généreuses cuillères de tzatziki.

Émiettez la feta sur le dessus, coupez les olives en deux et les répartir sur les frites, en les garnissant d'herbes fraîches comme la menthe, l'aneth ou le persil.

Bon appétit !





RECETTE DES PULLED CHICKEN FRIES

Pulled
Chicken Fries

Ingrédients

800 g de frites Fast Fry 9mm
400 g de poulet effiloché
100 ml de votre sauce préférée (BBQ, Piri Piri, Satay, etc.)
Mayonnaise

Préparation

Mélangez le poulet effiloché avec la sauce et faites chauffer.

Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage.

Servez les frites dans une assiette et ajoutez le poulet par-dessus.

Servez un peu de mayonnaise en accompagnement.

Bon appétit !

