



RECETTE DES HOTDOG FRIES

Ingrédients (4 pers.)



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 PULLED CHICKEN FRIES

Ingédients (4 pers.)

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

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 !

