LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Frites à la sauce barbecue et à l'aïoli

Réunissez deux saveurs exquises pour créer l'accompagnement parfait des hot-dogs, des hamburgers, des saucisses et plus encore!

INGRÉDIENTS

2 oz. de sauce barbecue, réchauffée

2 oz. d'aïoli froid, sous forme versable

4-6 oz. de frites Stealth Fries® coupe régulière 3/8 po avec la peau (S19)

CONSIGNES

1. Préparer les frites Stealth Fries® coupe régulière 3/8 po avec la peau conformément au mode d'emploi du fabricant.
2. Placer un monticule de frites dans une assiette à hors-d'œuvre et arroser de la sauce barbecue et de l'aïoli. Pour encore plus de plaisir, accomplir cette dernière étape à la table.

Conseils:

Doublez les quantités pour créer un hors-d'œuvre à partager. Vous pouvez également essayer cette recette avec les frites LW Private Reserve® coupe régulière 3/8 po avec la peau (32L)

Rendement

1 portion