



Trempeur estivale grecque

NEW

Trempeur fraîche et savoureuse, parfaite avec des frites

INGRÉDIENTS

- 8 oz de féta en bloc
- 3/4 tasse de yogourt grec/yogourt grec au citron
- Zeste de 1 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, au goût
- 1 c. à thé de flocons de piment d'Alep/poivron rouge
- 2 c. à soupe de menthe fraîche hachée

CONSIGNES

1. Émietter la féta ou fouetter à votre goût.
2. Mélanger avec le yogourt grec et la menthe hachée.
3. Ajouter l'huile d'olive extra vierge et mélanger.
4. Garnir de piment d'Alep et de zeste de citron.
5. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
6. Servir avec des Lamb Weston Seashore-Style™ coupe régulière mince de 5/16 po avec la pelure Seashore-Style. (F6064)

Rendement

1 portion