



## Frites au paprika et chimichurri

New

Frites croustillantes et dorées saupoudrées de paprika fumé et garnies d'un chimichurri acidulé.

### INGRÉDIENTS

8 oz de frites coupe régulière 3/8 po avec pelure Crispy on Delivery™ de Lamb Weston® (LW201)

½ tasse d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

½ tasse de persil haché

4 gousses d'ail

2 petits piments rouges

¾ c. à thé d'origan frais

1 c. à thé de gros sel et de poivre

1 c. à soupe de paprika fumé

### CONSIGNES

1. Réduire l'ail en pâte à l'aide d'un mortier et d'un pilon.
2. Hacher finement le reste des ingrédients et fouetter ensemble.
3. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
4. Mélanger les frites avec le paprika fumé et dresser dans l'assiette.
5. Napper les frites de la sauce chimichurri préparée et servir.

### Rendement

2 portions