



パプリカとチミチュリのフライ

New

サクサクゴールデンポテトフライのスモークパプリカ和え
トッピングに酸味の効いたチミチュリを添えて。

材料

Lamb Weston® Crispy on Delivery™ 3/8”レギュラーカット（皮つき）（LW201） 226.8g

オリーブオイル 1/2カップ

赤ワイン ビネガー 大さじ2

パセリ（みじん切り） 1/2カップ

ニンニク 4片

赤唐辛子（小） 2本

フレッシュオレガノ 小さじ3/4

粗塩こしょう 小さじ1

スモークパプリカ 大さじ1

手順

1. ニンニクをすり鉢とすりこぎでペースト状に練ります。
2. 残りの材料をみじん切りにし、混ぜ合わせます。
3. フライを調理法に従って調理します。
4. フライをスモークパプリカと和え、皿に盛ります。
5. 用意したチミチュリソースをフライに回しかけ、盛り付けます。

出来上がり分量

2食分