

## 土豆脆饼蘸酱

# 蓝威斯顿® LambWeston®

“薯”不尽的可能

### 食材

蓝威斯顿薯格 (X8205/X9116等) : 340克

熟番茄丁: 340克

红洋葱细丁: 20克

切碎的鲜罗勒叶: 20克

蒜末: 1 头蒜

香醋: 10克

特级初榨橄榄油: 20克

食盐和碎黑胡椒: 适量

### 说明

将番茄、红洋葱、新鲜罗勒、蒜蓉、香醋、橄榄油、盐和胡椒搅拌混合。静置 30 分钟等待所有味道融合。

将混合酱料置于烹制好的薯格旁。

### 产量

大约 4 份土豆脆饼蘸酱