



FRITES AU KIMCHI

1 lb 9 oz (750 g) Frites Coupe Régulière Select
Traditionnel 3/8 Les Fermes Cavendish
1 tasse (250 g) de kimchi
1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise gochujang
1/4 tasse (60 g) d'oignons verts en fines tranches
1 c. à table (15 g) de graines de sésame

Vos clients réserveront un accueil chaleureux à cette spécialité de frites d'inspiration coréenne très tendance.



FRITURE DES **FRITES COUPE RÉGULIÈRE SELECT TRADITIONNEL 3/8**
TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 3 minutes.
- 2 Répartir les frites dans des bols et les garnir de kimchi.
- 3 Verser un filet de mayonnaise gochujang sur chaque portion et garnir d'oignons verts et de graines de sésame.

TAPE M'EN CINQ

Les frites toutes garnies sont parmi les cinq plats de friture les plus populaires pour ce qui est de votre menu. Offrez-leur ce qu'ils veulent!

TENDANCE ET SAVOUREUX

Essayez ce plat comme article temporaire ou permanent. Ces idées tendance feront en sorte que vos clients reviendront.

CONCENTREZ-VOUS SUR LA SAVEUR

La saveur authentique de la pomme de terre avec ce goût inimitable tout droit sorti de la ferme. Frites de qualité supérieure, faciles à préparer.