



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Zoete aardappel friet met Henri Willig kaas en Henri Willig Kaasdip Truffel



Ingrediënten

- 1 Liter Frituurolie
- 25 gram verse Bieslook
- 200 gram Babyleaf Sla
- 50 gram Alfalfa
- 400 gram Zoete Aardappelen
- 1 pot Henri Willig Kaasdip Truffel

Bereidingswijze

Bereiding:

Verwarm de frituurolie tot 400 graden Celsius. Knip de bieslook in stukjes van 5 cm. Was de sla en meng hem met de alfalfa en de bieslooksnippers. Snijd de Zoete Aardappelen met schil en al in lange frieten, met een dikte van ongeveer 1,5 cm. Was de frieten goed om het zetmeel te verwijderen en dep ze droog met keukenpapier. Bak de frieten ongeveer 3 minuten voor in de frituurolie. Haal de frieten uit de olie en laat ze afkoelen op een schaal. Bak ze vervolgens goudbruin op 190 graden Celsius. Schep de frieten in een schaal. Meng de Henri Willig Kaas dip met Truffel door de slamix. Schep de slamix op de frieten en serveer het gerecht direct.