



THOMY



VERY-NICE-VEGGIE-FRIES

ZUTATEN

g THOMY Mayonnaise à la Française

Stk bunte Karotten

Stk. mittelgrosse Süsskartoffeln

Stk Pastinaken

Zw Petersilie

Flasche Rapsöl zum Frittieren

Stk. Chiliflocken

Stk Knoblauchzehe, halbiert

Zweig Rosmarinzweige zum Garnieren

Prise Salz

ANWEISUNG

Schritt 1 Gemüse schälen und zu Pommes schnippeln. Tipp: Extra crunchy werden die Pommes, wenn sie vor dem Frittieren mit Speisestärke bestäubt werden

Schritt 2 Öl auf 170 – 180 °C vorheizen. Zerdrückten Knobli, geschnittene Chili und Rosmarin ins Öl geben

Schritt 3 Gemüse-Fries nacheinander knusprig frittieren, salzen und für den perfekten Genuss in eine THOMY Mayo nach Wahl dippen. En Guete! Welches Gemüse lässt sich noch zu Fries verarbeiten? Poste deine Ideen auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.