

AARDAPPEL LOLLY MET AJVAR- EN KRUIDENDIP



Aardappel lolly met ajvar- en kruidendip

Bereiding

Rijg de aardappelschijfjes aan de satéprikker. Let op de prikkers moeten nog in de frituur passen! Frituur de aardappel lolly vervolgens ongeveer 4 minuten. Laat ze even uitlekken en kruid ze naar smaak. Voeg alle ingrediënten van de dip bij elkaar en roer dit krachtig door elkaar.

Opmaken

De aardappel lolly's kunnen uit de hand gegeten worden in combinatie met de gewenste dip. Daarnaast kunnen ze ook staand op een bord worden geserveerd. Een aardappel omwikkeld met bakpapier kan als standaard dienen.

Ingrediënten (10 personen):

- 10 Satéprikkers (30 - 40cm lang)
- 2,5 kg Aviko Pom' Sautées
- Zout, peper

Ajvar-Dip

- 100 g Zure room
- 100 g Ajvar, mild (paprika)
- 80 g Verse roomkaas
- Zout, peper, honing

Kruidendip

- 120 g Zure room
- 80 g Verse roomkaas
- 30 g Verse kruiden (bijvoorbeeld: peterselie, dille, thijm, rozemarijn of munt)
- Zout, peper, honing



Je kunt zoveel meer met Aviko