

原味薯角芝麻菜酱、菲达奶酪沾酱和香草沾酱



原味薯角芝麻菜酱、菲达奶酪沾酱和香草沾酱

1. 以菜籽油调制楔形薯，在 175°C 的烤箱中烘烤 10-12 分钟。

芝麻菜酱

2. 将芝麻菜洗净并切成大块，并与葵花籽一起放在研钵中用研棒研磨。
3. 加入大蒜，慢慢倒入橄榄油，将食材充分混合，以获得理想的质感。
4. 以盐和胡椒调味。

菲达奶酪沾酱

5. 用叉子碾碎菲达奶酪，然后与酸奶油混合。
6. 拌入红辣椒酱、欧芹和大蒜。

香草沾酱

7. 将农家奶酪与浓奶油及菜籽油混合。
8. 加入芥末和苹果醋。
9. 加入切碎的韭菜和欧芹，以盐和胡椒调味。

小贴士

• 使用 Aviko 墨西哥风味芝士球、洋葱圈、原味薯角或意大利马苏里拉起司棒为您的分享拼盘增添更多选择。

配料

• 1 千克 Aviko 原味薯角

芝麻菜酱

- 200 克芝麻菜
- 40 克葵花籽
- 80 克马苏里拉奶酪
- 1 瓣大蒜，切碎
- 80 毫升橄榄油

菲达奶酪沾酱

- 80 克菲达奶酪
- 200 毫升酸奶油
- 80 克红辣椒酱 (Avjar)
- 5 克欧芹，切碎

香草沾酱

- 150 克农家奶酪
- 80 毫升浓奶油
- 20 毫升菜籽油
- 10 克芥末
- 10 毫升苹果醋
- 韭菜，切碎
- 欧芹，切碎



分享马铃薯的美味