

Ziemniaki w mundurkach z dwoma rodzajami dipów



Składniki

1 kg - średnich,
nierozsypujących się
ziemniaków, możliwie
równej wielkości
Dip z boczku:
100 g - boczku w
plasterkach
150 g - sera pleśniowego
blue
250 g - creme fraiche
pęczka szczypiorku
Dip z awocado:
dojrzałe awocado
2 łyżka - soku z cytryny
250 g - creme fraiche
mały strączek
czerwonego chilli
pęczka kolendry lub
kopru
sól, pieprz

Opis wykonania

Ziemniaki w mundurkach z dipem z awocado i dipem z boczku.

Ziemniaki umyć szczoteczką i włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania. Gotować na parze, jak podano poniżej. Dip z boczku: boczek pokroić w paski grubości 1 cm. Usmażyć na patelni na średnim ogniu chrupiące skwarki. Osączyć na ręczniku papierowym. Rozdrobnić ser pleśniowy blue i dodać creme fraiche. Posiekać szczypiorek i wraz ze skwarkami dodać do masy serowej. Dip z awokado: awokado przekroić na pół i wyjąć pestkę. Miąższ wymieszać z sokiem z cytryny i dodać creme fraiche. Przekroić wzdłuż strączki chili i wyjąć pestki. Pokroić drobno chili i kolendrę i dodać do dipu. Doprawić solą i pieprzem. Dip podawać do ziemniaków.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: program automatyczny: "ziemniaki", "ziemniaki w mundurkach", ok. 40 minut.