

Patat oorlog: Pommes mit Zwiebeln, Mayonnaise und Satésauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



schmaler Mixbehälter
Fritteuse
Standmixer

Ketchup oder Mayo? Es gibt einfach keinen vernünftigen Grund, warum du dich auf diese beiden Basics beschränken solltest. Das wissen auch die Niederländer und setzen bei „Patat oorlog“ auf einen umwerfenden Mix aus Mayonnaise, frischen Zwiebeln und Satésauce.

- 1 -

Zutaten für 4 Portionen

Für die Pommes frites

700 g Steakhouse Pommes frites
1 Zwiebel
1 l Frittierfett

Für die Satésauce

180 ml Wasser
180 ml Kokosmilch
125 g Erdnussbutter
6 Esslöffel Sojasauce
2 Esslöffel Reisessig
1 Esslöffel Palmzucker
1 Esslöffel Maisstärke
1 Knoblauchzehe
1 Prise(n) Kurkuma

Für die Mayonnaise

1 Ei (Eigelb)
200 ml Sonnenblumenöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Öl)
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
1 Teelöffel Dijonsenf
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Für die Satésauce Knoblauch schälen. Mit restlichen Zutaten in einen Standmixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Masse in einen Topf füllen und bei mittlerer Stufe unter stetigem Rühren zum Köcheln bringen. Topf vom Herd nehmen und ca. 2 Minuteniterrühren.

- 2 -

Für die Mayonnaise Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb mit Senf und Zitronensaft in einen schmalen Mixbehälter geben. Pürierstab auf den Boden des Mixbehälters drücken, Öl bereit halten. Zutaten auf höchster Stufe pürieren, dabei nach und nach Öl hinzufügen, bis sich die Zutaten zur Mayonnaise verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Pommes frites nach Packungsanleitung goldbraun frittieren und auf Küchenpapier entfetten. Zwiebel schälen und fein hacken. Pommes mit Mayonnaise und Satésauce toppen und mit Zwiebeln bestreuen.