

Cheesy Parmesan Potato Wedges

with Tangy Ranch Dip and Crispy Shallots

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, large bowl, measuring spoons, small bowl

Ingredients

	2 Person
Russet Potato	2
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Cream Sauce Spice Blend	1 tbspc
Chives	7 g
Mayonnaise	4 tbspc
Sour Cream	1
Garlic Salt	½ tsp
White Wine Vinegar	1 ½ tsp
Crispy Shallots	28 g
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and roast potatoes

- Cut **potatoes** into ½-inch wedges.
- Add **potatoes** and **1 tbspc oil** to an unlined baking sheet. Season with **Cream Sauce Spice Blend**, **¼ tsp garlic salt** and **pepper**, then toss to coat. Roast in the **middle** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 25-28 min.
- When **potatoes** are done, transfer to a large bowl. Sprinkle **Parmesan** over top, then toss to coat.



2 Make dip

- Meanwhile, thinly slice **chives**.
- To a small serving bowl, add **sour cream**, **mayo**, **1 ½ tsp vinegar**, **half the chives** and **¼ tsp garlic salt**. Season with **pepper**, then stir to combine.



3 Finish and serve

- Place **dip** in the middle of a large platter or plate. Sprinkle **crispy shallots** and **remaining chives** over top.
- Arrange **cheesy potato wedges** around the bowl for dipping.

Quartiers de pommes de terre au parmesan

avec trempette ranch et échalotes frites

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grand bol, cuillères à mesurer, petit bol

Ingrédients

	2 personnes
Pomme de terre Russet	2
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe
Ciboulette	7 g
Mayonnaise	4 c. à soupe
Crème sure	1
Sel d'ail	½ c. à thé
Vinaigre de vin blanc	1 ½ c. à soupe
Échalotes frites	28 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**.

Poivrer et assaisonner du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, ¼ c. à thé de **sel d'ail**, puis mélanger pour enrober. Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant les **potatoes** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les transférer dans un grand bol. Saupoudrer de **parmesan**, puis mélanger pour enrober.



3 Terminer et servir

- Placer le bol avec la **trempette** au centre d'un plateau ou d'une planche. Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Disposer les **quartiers de pommes de terre au parmesan** autour du bol pour les tremper.



2 Préparer la trempette

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Dans un petit bol de service, ajouter la **crème sure**, la **mayonnaise**, 1 ½ c. à thé de **vinaigre**, la moitié de la **ciboulette** et ¼ c. à thé de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.