

# LOADED BUFFALO FRIES



Prep Time: 15 min  
Cook Time: 20 min  
Servings: 4-6

## Ingredients

- 1 Lb McCain Russet Potatoes
- 2 oz Blue Cheese Crumbles
- 2 oz Ranch dressing
- 2 oz Buffalo Sauce
- 3" celery, thin sliced
- 1" celery leaf (optional)

## Instructions

- Prepare McCain Russet Potatoes according to package directions.
- Thin slice celery in half-moons, set aside.
- Place hot fries on serving platter and sprinkle with thin sliced celery and Blue cheese crumbles.
- Place Ranch dressing and Buffalo Sauce in ramekins on serving platter.
- Garnish with optional celery leaf if desired.



# FRITES BUFFALO CHARGÉES



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20

Portions : 4-6

## Ingrédients

- 1 livre de pommes de terre McCain Russet
- 2 onces de fromage bleu émietté
- 2 onces de vinaigrette Ranch
- 2 onces de sauce Buffalo
- céleri en morceaux de 3 pouces, tranchés finement
- 1 morceau de feuille de céleri (facultatif)

## Instructions

- Préparez les pommes de terre McCain Russet selon les instructions sur l'emballage
- Tranchez finement le céleri en demi-lunes, mettre de côté
- Placer les frites chaudes sur un plat de service et saupoudrer de fines tranches de céleri et de miettes de fromage bleu
- Placer la vinaigrette Ranch et la sauce Buffalo dans des ramequins sur le plat de service
- Garnir d'une feuille de céleri, si désiré

