



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kanadisk bacon Poutine med frisk salat

Fries

350 g poteter
1 stk søtpotet

Bacon

150 g bacon

Sjysaus

½ pakke sjysaus

Frisk salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
1 stk sjalottløk
1 pakke balsamicovinaigrette

Servering

½ bunt bladpersille
50 g revet ost

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Fries:** Skyll eller skrell potetene og søtpoteten. Kutt potetene i tynne staver, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne. Vend om på potetene en gang under steketiden.
3. **Bacon:** Ha baconeringene i en stekepanne, og varm pannen opp til høy varme. Stek baconet i 5–7 minutter, eller til det er sprøtt. Ha baconet over på en tallerken med kjøkkenpapir, slik at fettene absorberes.
4. **Sjysaus:** Ha sausen i en liten kjele og varm opp under omrøring.
5. **Frisk salat:** Skyll tomaten og hjertesalaten. Kutt tomaten i store terninger, og hjertesalaten i mindre biter. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Vend tomaten, salaten, løken og vinaigretten sammen i en serveringsskål.
6. **Servering:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Fordel friesene i to skåler eller på et stort fat, og topp med baconet, persillen og den revne osten. Hell over sjysausen og server salaten til.