



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Loaded fries med bacon, speilegg, trøffeldressing og syltet chili

Fries

350 g poteter
1 stk søtpotet

Syltet chili

1 stk sjalottløk
1 stk rød chili
2 poser hvitvinseddik
4 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Trøffeldressing

½ pakke aioli
½ pakke lettromme
½ pakke trøffelolje

Bacon og speilegg

150 g baconterninger
2 stk egg

Topping

2 stk tomater
60 g ruccola
1 pakke Grana Padano

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 kutt dem i tynne jevnstore staver. Fordel friesene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne. Vend om på friesene en gang under steketiden.
3. **Syltet chili:** Skrell løken og skyll chilien, og kutt dem i tynne skiver. Kok opp eddiken, 4 ss sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Ha chilien og løken i laken, og ta kjelen av varmen. La chilien og løken trekke i laken frem til servering.
4. **Trøffeldressing:** Ha aiolien og rømmen i en liten skål, og smak til med trøffeloljen, litt salt og pepper.
5. **Bacon og speilegg:** Ha baconterningene i en stekepanne, og varm opp til høy varme. Stek baconet under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til det er sprøtt. Ha baconet over på en tallerken med litt kjøkkenpapir, og la det overflødig fett renne av. Skru ned stekepannen til middels varme, og knekk eggene i baconfettet. Stek speileggene etter eget ønske, og krydre med litt salt og pepper.
6. **Topping:** Skyll og kutt tomatene i store terninger. Skyll og tørk ruccolaen.
7. Fordel friesene på tallerkener eller et stort serveringsfat og riv osten over. Topp med baconet, eggene, den syltede chilien og sjalottløken, tomaten og ruccolaen og trøffeldressing.