



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Black garlic pølser i piadina med spicy fries, syltede grønnsaker, hoisin og peanøtter

Fries og piadina

1 stk bakepotet
½ stk lime
½ bunt koriander
½–1 pakke chiliflak
4 stk piadina
½ ts salt ^B

Syltede grønnsaker

½ bunt koriander
1 pakke reddiker
½–1 stk rød chili
1 stk gulrot
1 pose hvitvinseddik
½ dl vann ^B
3 ss sukker ^B

Pølser

300 g black garlic pølse

Servering

1 stilk vårløk
½ stk lime
½–1 pakke lettmaiones
½–1 pakke hoisinsaus
½–1 pakke peanøtter

olje ^B

bakepapir ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Fries og piadina:** Skyll og kutt poteten i tynne staver. Fordel friesene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek potetfriesene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne. Vend på friesene et par ganger underveis i steketiden for et jevnere resultat.
3. **Syltede grønnsaker:** Skyll korianderen, reddikene og chilien, og skrell gulroten. Kutt reddikene, gulroten og chilien i tynne skiver. Grovhakk halvparten av korianderen. Kok opp ½ dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en kjele. Trekk kjelen vekk fra varmen, og vend inn grønnsakene og den grovhakkede korianderen. La det hele sylte frem til servering, men rør om et par ganger.
4. **Pølser:** Skjær små snitt i pølsene. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gylne og gjennomstekte.
5. **Fries og piadina, fortsettelse:** Skyll limen og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Finhakk resten av korianderen, og ha den i en skål sammen med limeskallet, ½ ts salt og ønsket mengde av chiliflakene. Varm piadinabrødene i ovnen i 4–5 minutter. Krydre de ferdigstekte friesene med chilirubben.
6. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Vend sammen majonesen og litt saft fra limen i en skål. Fyll piadinabrødene med de syltede grønnsakene og pølsene, og topp med hoisinsausen, limemajonesen, peanøttene og vårløken. Server friesene til retten.

TIPS!

Vær forsiktig når dere åpner piadinabrødene for å fylle dem, så de ikke sprekker opp i bunn.