



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Loaded fries med sojastegt svinekød og grønkål

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
1 stk sød kartoffel
1 tsk røget paprika
½ stk rødløg
100 g coleslaw-blanding
1 spsk hvidvinseddike
300 g hakket gris & kalv
1 fed hvidløg
1 spsk sojasauce
75 g snittet grønkål
2 spsk mayonnaise
½ stk rød chili

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Loaded fries:** Skyl og skær begge slags kartofler i stave. Spred stavene ud på en bageplade med bagepapir og tilsæt lidt olie, røget paprika, salt og peber. Steg kartoflerne i ovnen ca. 20 min. til de er møre og sprøde.
3. **Kålsalat:** Pil og skær løget i tynde skiver. Kom coleslaw-blandingen i en skål og rør det sammen med hvidvinseddike, 1 spsk olivenolie, salt og peber.
4. **Sojastegt svinekød:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Pil og pres hvidløg. Kom kødet på i ét stykke og steg ca. 2 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del det nu fra hinanden, tilføj halvdelen af hvidløget og steg til det hele har fået farve. Tilsæt soja og smag til med lidt peber.
5. **Sprød grønkål:** Vend grønkålen med lidt olie i en skål eller en frysepose. Læg grønkålen på bagepladen med kartoflerne, når der er ca. 5 min. tilbage af kartoflernes bagetid.
6. **Topping:** Bland resten af hvidløget med mayonaise. Skyl chili og skær i tynde ringe. Fordel fritterne på tallerkener og kom kød hen over. Top med hvidløgsmayo, chili og sprød grønkål. Servér kålsalaten ved siden af eller kom den over retten som topping.