



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Loaded fries med spicy, kremet kjøttdeig, toppet med sprøstekt ingefær, peanøtter og lime

Fries

350 g poteter

Loaded fries

1 stk hjertesalat
1 bunt reddiker
1 stk vårløk
1 bit ingefær
½ pakke peanøtter

Kremet spicy kjøttdeig

275 g kjøttdeig
½–1 pakke lett crème fraîche
½ pakke srirachasaus

Servering

1 stk lime
½ pakke srirachasaus

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Fries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Snu på friesene midtveis i steketiden for et jevnere resultat.
3. **Loaded fries:** Skyll salaten, reddikene og vårløken, og skrell ingefæren. Kutt salaten i tynne strimler, reddikene i tynne skiver, og vårløken i tynne ringer. Bland det hele i en skål. Kutt ingefæren i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek ingefæren i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den er gyllen. Legg ingefærskivene over på kjøkkenpapir, og la dem renne av seg.
4. **Kremet spicy kjøttdeig:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje om det trengs. Stek kjøttdeigen i 2 minutter på hver side, slik at den får en gyllen stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek videre i 2 minutter til. Vend inn crème fraîche og halve pakken med srirachasaus, og smak til med litt salt.
5. **Servering:** Kutt limen i båter. Topp friesene med den kremede kjøttdeigen, salaten, vårløken, reddikene, den sprøstekte ingefæren og peanøttene. Server limebåtene og resten av srirachaen til retten.