



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
🏠 4 ss hvitvinseddik
🏠 4 ss sukker
🏠 1 dl vann

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)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 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 4 ss eddik, 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 omrøringi omtrent 5 minutter, eller til det er sprøtt. Ha baconet over på en tallerken med litt kjøkkenpapir, og la det overflødige 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 tallerkenen eller et stort serveringsfat og riv osten over. Topp med baconet, eggene, den syltede chilien og sjalottløken, tomaten og ruccolaen og trøffeldressing.