



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Dirty fries med bacon, revet ost, syltet chili og srirachasaus

Dirty fries

350 g poteter
1 stk søtpotet
½ pakke paprikakrydder

Syltet chili og sjalottløk

1 stk rød chili
1 stk sjalottløk
2 ss epl-sideder-, hvitvins- eller blank eddik ^B
4 ss sukker ^B
1 dl vann ^B

Bacon

150 g baconterninger

Salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat

Til servering

1 pakke vårløk
100 g revet ost
½–1 pakke aioli
1 pakke srirachasaus

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Dirty fries:** Skyll potetene og søtpoteten, og skrell dem hvis du vil. Kutt potetene og søtpoteten i tynne staver.

3. **Dirty fries, fortsettelse:** Fordel potetene og søtpoteten utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og paprikakrydderet. Stek potetene og søtpoteten i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne. Vend om på potetene og søtpoteten en gang under steketiden.

4. **Syltet chili og sjalottløk:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Kok opp 2 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.

5. **Bacon:** Ha baconterningene i en stekepanne, og varm opp til høy varme. Stek baconet i 5–7 minutter, eller til det er sprøtt. La baconet renne av seg på et kjøkkenpapir.

6. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Skyll og kutt hjertesalaten i mindre biter. Bland tomaten og salaten i en serveringsskål. Bruk gjerne litt av syltelaken fra punkt 3 som dressing i salaten.

7. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Server dirty friesen på et stort fat eller på tallerkener. Topp retten med den syltede chilien og sjalottløken, den revne osten, baconet, vårløken, srirachasausen og aiolien. Server salaten til retten.



TIPS!

Dryss osten over de ferdigstekte dirty friesene, og stek videre i ovnen i omtrent 5 minutter. For hvem elsker ikke smeltet ost?