



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Loaded fries med svinekjøttdeig og sprø grønnkål

Fries

350 g poteter

Kålsalat

1 stk rødløk

150 g strimlet kålsalat

½ ss eplesidereddik ^B

Sprø grønnkål

50 g grønnkål

Svinekjøttdeig

300 g kjøttdeig av svin

Topping

1 stk rød chili

½–1 pakke aioli

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Fries:** Skyll og kutt potetene i staver (se tips). Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og sprø.

3. **Kålsalat:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha kålsalaten og løken i en bolle og vend inn ½ ss eddik, litt olivenolje, salt og pepper.

4. **Sprø grønnkål:** Ha grønnkålen i en bolle og vend inn litt olje. Legg grønnkålen på stekebrettet med potetene når det gjenstår omtrent 5 minutter av potetenes steketid.

5. **Svinekjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper.

6. **Topping:** Skyll og kutt chilien i tynne ringer. Fordel friesene utover et serveringsfat, eller på tallerkener. Ha over kjøttdeigen, og topp med aiolien, den friske chilien og den sprø grønnkålen. Server kålsalaten ved siden av, eller legg den over frisene som topping.



TIPS!

Skyll de kuttete potetstavene i rennende vann et par ganger for å vaske ut stivelsen. Da får du et ekstra sprøtt resultat. Stek løken med kjøttdeigen, hvis du heller foretrekker det.