



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Fries

350 g poteter

Loaded fries

1 stk hjertesalat

1 bunt reddiker

1 stk vårløk

1 bit ingefær

½ pakke peanøtter

Kremet spicy kjøttdeig

200–300 g kjøttdeig

½–1 pakke lett crème fraîche

½ pakke srirachasaus

Servering

1 stk lime

½ pakke srirachasaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

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 fraîchen 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.