

Oppskrift

Crispy Tender med loaded fries



1

ag guacamole ved å dele tomat i to. Skrap ut kjernen og skjær tomatkjøttet i små biter. Finsnitt vårløk. Mos avokado med limesaft, tabascosaus, salt og pepper og vend inn tomat, vårløk og koriander.

2

Lag chipotle-majones ved å knuse tørket chipotle chili i en morter til fint pulver. Bland med majones, sriracha og limesaft. Ønsker du en finere konsistens, kan blandingen kjøres med stavmikser eller i en kjøkkenmaskin.

3

Friter crispy tender. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 2 min (fra fryst tilstand). Friter pomes frites etter anvisning på pakken.

4

Fordel pomes frites i porsjonsskåler og topp med guacamole, mais og revet ost. Server med crispy tender og chipotlemajones.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Tender 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Crispy Tender 12 stk

Pommes frites 500 g

Guacamole (se oppskrift) 4 ss

Mais 4 ss

Revet ost 4 ss

Frisk koriander

Chipotle majones

Chipotle chili, tørket 1 stk

Majones 3 dl

Srirachausaus 1 ts

Lime 1 stk

Guacamole

Tomater 2 stk

Vårløk 1 stk

Avokado 2 stk

Lime 1 stk

Tabascosaus

Salt og pepper

Frisk koriander