

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	
<b>Chipotle majones</b>	
Chipotle chili, tørket	1 stk
Majones	3 dl
Srirachausaus	1 ts
Lime	1 stk
<b>Guacamole</b>	
Tomater	2 stk
Vårløk	1 stk
Avokado	2 stk
Lime	1 stk

Chipotle majones

Guacamole

Tabascosaus

Salt og pepper

Frisk koriander