

Oppskrift

Tortilla med egg, røstipotet, sriracha og salsa verde



1

Finhakk bladpersille, koriander, basilikum, hvitløk og sjalottløk. Bland inn eddik og olje og smak til med salt og pepper. Sett til side.

2

Varm tortillaen i ovn eller i panne. Legg på tallerken.

3

Varm opp olje eller smør i en stor panne og fordel den revne poteten slik at du har 4 porsjoner. Det skal være et ganske tynt lag med potet, som en snøkrystall, og ikke veldig klumpete. Røstien blir mer sprø på denne måten.

4

Strø på ost og knekk et egg på midten av det hele. Salte og pepre forsiktig. Dekk med lokk og stek til alt er gyllent og egget stekt til ønsket konsistens.

5

Legg hver «eggerøsti» på tortillalefsene, server med sterk saus, salsa verde og limebåter.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Tortillas	4 stk
Vegetabilsk olje	2 ss
Potet, revet	2 dl
Cheddar, revet	0,5 dl
Prior Egg	4 stk
Salt og pepper	
Til servering	
Sriracha eller annen sterk saus	
Salsa Verde	
Bladpersille	1 neve
Koriander	1 neve
Basilikum	1 neve
Hvitløksfedd	1 stk
Sjalottløk	1 stk
Hvitvinseddik	3 ss
Olivenolje	1 dl

Til servering

Salsa Verde

Limebåter