

Dirty Fries med Parmigiano Reggiano



2 portioner

300 g sötpotatis pommes frites
Salt och peppar
4 msk aioli
2 finhackade vårlökar
100 g riven Parmigiano Reggiano

Krydda sötpotatis pommes fritesen med salt och peppar och grädda dem i ugnen på 200 grader tills att de är gyllenbruna och krispiga.
Lägg upp sötpotatis pommes fritesen i en skål och toppa med aioli, vårlök och riven Parmesan.