

Dirty Fries med Parmigiano Reggiano



2 porsjoner

300 g søtpotetfries

Salt og pepper

4 ss aioli

2 vårløk, finhakket

100 g revet Parmigiano Reggiano

Krydre søtpotetfriesen med salt og pepper og stek dem i ovnen på 200 grader til de er gyldne og sprø.

Legg søtpotetfriesen i en bolle og topp med aioli, vårløk og revet Parmesan.