



## NACHOS OG POMMES FRITES

5B, SKØYEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 boks	mais
2 ss	olivenolje
1 ss	salt
0.5 pose	nachochips
3 stk	poteter
100 g	revet ost
1 pose	krutonger

### SLIK GJØR DU:

- 1 Ta ut stekebrettet fra ovnen og legg på bakepapir. Ta ovnen på 175 grader. Del potetene i to og skjær dem i tynne staver.
- 2 Legg de tynne stavene i en skål og ha i salt og olivenolje. Bland godt. Når du har blandet ferdig legger du det på stekebrettet med bakepapiret. Legg det i ovnen i 10-15 minutter eller til de er crispy.
- 3 Imens potetene er i ovnen kan du begynne på nachosene. Først knuser du nachos chipsene i en bolle, så legger du 2/3 av det du har knust på bunnen av en ildfast form. Legg et lag med revet ost oppå, og tilsett mais oppå der igjen, med et lag revet ost helt på toppen. Til slutt skal du legge litt mer nachos på toppen med krutonger helt øverst. Legg nachosene i ovnen med potetene helt til osten har smeltet sånn som du vil.