Tillbehör

Perfekta Pommes frites

Hur gott är det inte med helt perfekt salta och krispiga pommes? Det är gott året runt, men framför allt till en god grillad biff. Det är inte så svårt att göra bra pommes hemma som många tror. Detta recept garantrar perfekta pommes!

4 portioner
Tillagningstid ca 45 min

Ingredienser

- 600 g potatis, en mjölig sort sort med lite stärkelse, t.ex. Bintje
- Frityrolja
- Salt

Gör såhär

1. Skala potatisen och skär den i tunna stavar, ca 8 mm tjocka. Skölj stavarna noga i kallt vatten och lägg dem sedan i blöt i varmt vatten. Detta hjälper till att dra ut stärkelse ur potatisen samtidigt som de tillagas.

2. Häll av potatisen och låt den torka helt mellan hushållspapper eller rena kökshanddukar.

3. Häll olja i en stor kastrull (som är tillräckligt stor för att oljan bara ska fylla kastrullen till hälften) och hetta upp den på svag värme. Ha alltid ett lock i närheten och ha fläkten avstängd hela tiden. Värm oljan till ca 150 grader, värmen kontrolleras enklast med hjälp av en kökstermometer.

4. Fritera potatisen i omgångar, lägger du i för mycket sjunker temperaturen på oljan. Fritera tills potatisstavarna är mjuka och börjar få en lätt gyllene färg. Ta upp dem med en hålslev och låt svalna på dubbelt hushållspapper.

5. När potatisen är helt kalla ska de friteras en gång till precis innan servering. Höj värmen på oljan något så att temperaturen ökar till 175 grader. Fritera potatisstavarna tills de är gyllenbruna och frasiga och lägg upp dem på hushållspapper.

6. Salta genast och servera omedelbart.

7. Njut!

Recept: Lisa Lemke och Tommy Myllymäki