

POMMES FRITES

1msk ättika (12%)
1,5kg mjölig potatis
1/2msk salt
Rikligt med olja till
fritering

Ha alltid ett lock
nära till hands när du
friterar och stäng
av köksfläkten!

Skär de oskalade potatisarna
i stavar. För extra krispiga pommes
behöver stärkelsen reduceras,
därför ska stavarna nu kokas i 10
minuter, i vatten tillsammans med
salt och ättika. Låt de inte
koka sönder.

Hetta därefter upp rikligt med
frityrolja i en stor kastrull till 160
grader. Friterar i ca 2 minuter. Låt de
sedan ligga på hushållspapper
i 20 minuter.

Värm nu oljan till 180 grader.
Friterar dina pommes igen,
i ytterligare 2 minuter. Låt
torka på papper och salta.

Tips! Du kan med fördel förbereda
dina pommes dagen innan, frysa då in dem
mellan första och andra fritering. Den dag
du ska servera pommes friterar du dem
en andra gång när de är djupfrysta.

