



SNABBMAT

Trippelfriterade pommes

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **160 min** Portioner: **4**



Att göra trippelfriterad pommes tar lite tid men det är klart värt det när man smakar på resultatet.

Vill du göra ett helt meal med mina smashade burgare hittar du receptet här - Den perfekta burgaren med trippelfriterade pommes
Momenten tar inte så lång tid men pommesen ska vila emellan, därav lång tillagningstis.



INGREDIENSER

1 kg bakpotatis
2 msk vitvinsvinäger
2-4 liter neutral matolja till fritering

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att skrubba och skära till pommes från bakpotatisen. Jag brukar behålla skalet men det gör man som man vill.

Lägg sedan pommesstavararna i kallt vatten i ca en timme, byt gärna vatten några gånger för att få bort stärkelsen.

2

Koka potatisen med 2 msk vitvinsvinäger i ca 5 minuter. Den ska bara bli lite mjuk, inte ramla isär.

Låt den sedan ligga och torka och svalna 30 minuter på hushållspapper, värm under tiden upp en fritös eller kastrull med olja till 130 grader.

3

Friterar pommesen i ca 6-8 minuter i omgångar, den ska inte bli brun nu utan ta upp den precis när den börjar få färg. Lägg den på hushållspapper för att torka och svalna i ca 30 minuter.

Höj fritösen till ca 190 grader.

4

Friterar pommesen en sista gång på 190 grader i ca 2-3 minuter tills de får perfekt färg. Låt dem rinna av på hushållspapper och salta med flingsalt.