GENERELL

Krispiga klyftpotatis

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Godare klyftpotatis får man leta efter! Gör det själv på 30 minuter..

Köper sällan mat som man själv kan göra hemma. Det blir godare och billigare såklart! #Cheffraimansmat ? Klicka på länken för att komma till min instagram

INGREDIENSER

1 liter frityrolja
4 st bakpotatis
salt efter smak
3 msk champagnevinäger

GÖR SÅ HÄR

1. Om du har fritös så blir det allra bäst. Sätt på fritösen på 120 grader. Annars funkar en djup kastrull lika bra. Det bli dock lite svårare att hålla koll på temperaturen, men funkar såklart!

2. Skär upp potatisen i klyftor, ha kvar skalet, och skölj under kallt vatten några minuter. Häll sedan av vattnet och låt torka på en kökshandduk.

3. När potatis stått och torkat lite, ca 5min, börjar du fritera. Fritera på låg värme i ca 10 minuter. Desto större klyftor du gör, desto längre tid behöver du fritera på låg värme. Lyft korgen och dra upp värmen till 180-190 grader. Doppa sedan igen och fritera tills potatisen blivit gyllenbrun.

4. Häll över den friterade potatisen på papper eller en kökshandduk och låt droppa av några minuter, samtidigt som dom får kallna lite. Ta sedan en bunke, häll över potatisen och salta. Häll sedan i champagnevinäger och rör om försiktigt med händerna för att jämnt fördela vinägern.

5. Servera tillsammans med grillat kött eller kyckling för bästa kombination! Smaklig måltid!