GENERELL

Friterad hasselbackspotatis

Kock: **Monika Österheim** Tid: **150 min** Portioner: **4**

Stefan Ekengrens berömda och ljuvliga hasselbackspotatis från restaurang Hantverket i Stockholm.

Receptet är från Ekengrens nya och populära kokbok Potatis. Bilderna är från restaurang Hantverket när Svensk Potatis AB presenterade Potatisrapporten 2022 och firade Potatisen dag i oktober. Jag var där på en presslunch.
Läs mer om eventet på min blogg Uplifting.

Potatis
Stefan Ekengren
Foto Roland Persson

som mättar mest:
17% kommer att
äta mer potatis
Billigt och mättande

INGREDIENSER

4 portioner som snacks
12 små fasta potatisar, skrubbade
4 msk smetana
60 g löjrom
1/2 kruka dill, plockad och grovhackad
1 salladslök, finskivad
frityrolja

150

Koklag
1 liter vatten
2 dl äppelcidervinäger
3/4 dl salt

GÖR SÅ HÄR

1. Skiva potatisen fint, nästan hela vägen igenom. Använd antingen en träsked eller en handduk som viks tre gången från varje sida till en ränna i mitten där potatisen läggs. Lägg därefter potatisen direkt i isvatten när den är skuren.

2. Koka upp vatten, vinäger och salt i en kastrull. Lägg ner potatisen och sjud i cirka 90-gradigt varmt vatten utan att det bubblar i 1 timme utan lock.Potatisen ska bli lite mjuk men inte genomkokt, liksom halvrå. Den får inte koka och ska med andra ord inte bli färdigkokt.

3. Ta upp potatisen med hjälp av hålslev och låt kallna i isvatten. Så här långt kan potatisen förberedas upp till tre dagar innan servering.

4. Vid servering: Ta upp potatisarna ur vattnet och låt dem rinna av något. Fritera i absolut ren 140 grader varm frityrolja 25-30 minuter tills potatisarna är krispiga rakt igenom. Men håll koll, det kan ta både kortare och längre tid. Det ska nästan sluta bubbla från potatisarna, då är de klara.

5. Ta upp potatisen och låt rinna av på galler eller hushållspapper.

6. Har du tid kan du fortsätta tillaga de friterade potatisarna i ugn på 65 grader i 1 timme, då blir de ännu krispigare. Potatisen kan stå i ugnen i max 2 timmar. Har du ont om tid kan du hoppa över det här momentet.

7. Toppa med smetana, löjrom, dill och salladslök. Servera direkt!