



SNABBMAT

Home Alone Fries

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **2**



En twist på pommes frites, med rötterna i Los Angeles, som tar rätten från statist till huvudroll. Med en sås som skapat snabbmatshistoriens längre köer.

Bröder Erik & Wiktor Halldén gästar oss med en handfull recept från sin nya formidabla kokbok, full av supergod dagen-efter-mat. Mat som självklart platsar alla dagar, när som helst, när man är sugen på något typiskt amerikanskt att äta, gärna med händerna.

Receptet är från kokboken *Det är ju en dag imorgon också* av Erik & Wiktor Halldén. Boken är ny och utgiven 2016. Läs mer om boken [här](#)!

Foto & form: Erik Halldén och Terése Karlsson



INGREDIENSER

400 g pommes frites

1 gul lök

2 dl majonnäs

1 dl ketchup

0.5 dl inlagd gurka

0.5 dl senap

6 skivor cheddar
2 tsk socker
1 msk äppelcidervinäger
salt
1 liter matolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka inlagd gurka. Vispa ihop tillsammans med majonnäs, senap, ketchup, äppelcidervinäger, hälften av sockret, salt och peppar i en bunke. Ställ kallt.
- 2** Hacka löken och stek i smör med resten av sockret.
- 3** Hetta upp olja i en djup kastrull. Lägg i pommes frites med en hålslev och fritera i omgångar.
- 4** Lägg pommes fritesen i en djup tallrik, lägg på osten och den hackade löken. Avsluta med att hälla på såsen.