SNABBMAT

Perfekta pommes

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Att få till perfekta pommes är en riktig konst, men detta recept lyckas du alltid.

INGREDIENSER

500 gram potatis
frityrolja
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Skala potatisen och skär i stavar. Lägg potatisen i en stor skål med isvatten, låt den ligga i ca 20 minuter. Detta hjälper till att ta bort stärkelse. Efter 20 minuter byter du ut till nytt kallt vatten. Häll av allt vatten och låt potatisen torka på lite hushållspapper.

2. Fyll upp en stor kastrull ungefär till hälften med frityrolja. Värm upp oljan till 160 grader. Ha alltid ett lock nära till hands när du friterar och låt fläkten vara avstängd.

3

Fritera potatisen, men lägg inte i allt på en gång, då sänks temperaturen på oljan. Använd en hålslev för att plocka upp dina pommes frites när de blivit lite lätt gyllenbruna. Lägg på hushållspapper för att rinna av och svalna. Fritera sedan en gång till tills de blir helt gyllenbruna.
Salta och njut!