



Hjemmelavede pommes frites - "Triple cooked fries"

Forfatter: Gastronom.dk

Kategori: Tilbehør

Ingredienser

- Bagekartofler – almindelige store kartofler kan selvfølgelig også bruges!
- Mindst 2 liter rapsolie – solsikkeolie burde også kunne bruges – oliven er NO GO!
- Salt i rigelige mængder

Tilberedning

1. Vask kartoflerne
2. Skær dem i passende størrelse pommes frites og skyld dem under koldt vand indtil vandet ikke længere bliver "farvet" af stivelsen
3. Kog fritterne i vand med $\frac{1}{2}$ dl eddike i 10-12 minutter
4. Lad dem efterfølgende køle i køleskabet i ca. 30 minutter
5. Varm olien på ca. $\frac{3}{4}$ varme - test om olien er varm nok, ved at stikke enden af en af pommes fritterne ned i olien – det skal boble stille og roligt
6. Lad pommes fritterne stege indtil de begynder at tage farve – hemmeligheden ligger i at stege små portioner af gangen – brug evt. en stålsi
7. Herefter skal der køles i ca. 30 min. igen - her kan du også smide dem i fryseren indtil du skal bruge dem
8. Sidste omgang skal der fuld skrald på olien og pommes fritterne steges indtil kulør er sprødhed er lige i øjet - hellere for meget end for lidt

Noter og anretning

Det kan være svært at få samtlige pommes frites færdige på samme tid, da de skal laves i små portioner. Dette lille problems kan løses ved at lægge de færdige pommes frites på en bageplade og varm dem i en varmluftovn ved 200 grader i 5 minutter.