

HJEMMELAVET POMMES FRITES

4 personer

6-8 store bagekartofler

1-2 dl eddike

Vand

1-2 dl neutral olie

God salt



Start med at skrælle alle kartoflerne, og skær dem dernæst ud til store flotte pommes frites. Skyl alle fritterne i en skål med vand til den værste stivelse er væk. Kog fritterne i vand med eddike i 10-12 minutter alt efter størrelse. Kartofflerne skal stadig være ret faste. Hæld vandet fra og sæt på køl i mindst en halv time, gerne 1-2 timer.

Hæld fritterne i en frysepose og tilsæt olie og bland grundigt sammen, så alle fritterne får olie på sig. Læg dine fritter på en plade med bagepapir, og sæt i ovnen ved 200° i ca. 75 minutter. Når der er gået ca. 35 minutter, kan du tage fritterne ud, og vende dem alle sammen, for at få en ens stegeflade på alle fritterne. Dine fritter er færdige, når de er ved at have fået en pæn brun farve - men pas på du ikke giver dem for meget, da du ellers sidder tilbage med en meget sprød chips. Hæld godt med salt på og server.