

# Hjemmelavede pommes frites

## Mandag 17.februar 2020

### Fremgangsmåde.

#### Ingredienser

6 store bagekartofler  
1 dl lagereddike  
Vand  
1 dl neutral olie  
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 det værste stivelse er væk (tager 30-40 sekunders tid)

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

1 dl olie og bland grundigt sammen, så alle fritterne får olie på sig.

Læg fritterne på en plade med bagepapir, og sæt i ovnen ved 200 grader 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

Fritterne er færdige, når de er ved at have fået en pæn brun farve - men pas på ikke at give dem for meget, da du eller sidder tilbage med en meget sprød chip.

Prik i kartoflerne undervejs de skal være sprøde udenpå og møre inden i, får de for meget bliver det til chips.

Drysses med salt inden servering.