

Pommes frites

Opskrift til 4-6 personer

Jeg har skrevet antal personer som 4-6, det afhænger af hvad der spises sammen med pommes fritterne. Men hvis der er noget kød til, en sauce og en god salat synes jeg den rækker til 4-6 personer.

Ift. tiden tager de 15-20 minutter at lave og så skal de ellers bare passe sig selv i ovnen. Ovne er ret forskellige, men efter 35-45 minutter får de fleste ovne vist sådan en omgang klare. Husk at læg lidt tid til i starten, hvor kartoflerne skal trække i koldt vand. 30 minutter kan godt gøre det, men 2 timer er kun bedre.

Forberedelsestid

20 minutter + en time i koldt vand

Tilberedelsestid

35-45 minutter

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 1 kg kartofler
- 1/2 dl olivenolie
- 1 spsk. flagesalt
- 1 tsk. timian
- frisk timian til servering

Sådan gør du

1. Skær kartofler ud i de her strimler eller stænger. Jeg skræller dem som regel ikke, men bruger økologiske. Jeg kan godt lide at der er skræl på mine fritter.
2. Læg stængerne i en skål med iskoldt vand, og lad dem stå i 30 minutter mindst, gerne længere tid.
3. Læg dem op på et rent viskestykke, og tør dem godt. Det er herfra du skal komme dem i en frituregryde, hvis du bruger denne metode. Ellers fortsætter du bare opskriften her:
4. Tænd ovnen på 220 grader varmluft.
5. Kom kartoffelstrimlerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld olie og krydder ud over og vend det godt rundt. Spred dem så meget som muligt fra hinanden. Der hvor de rører ved hinanden bliver de bløde. Så derfor vender jeg også godt undervejs, så alle sidder af fritterne har ligget frie på et tidspunkt. Ind i ovnen med pladen.
6. Bag dine fritter i en god halv time, vend godt undervejs. Hold øje med dem, for ovne kan være ret forskellige. Hvis de begynder at blive brændte, uden at være bløde inden i, så skru ned. Hvis de mangler lidt sprød overflade, så skru op for varmen. Jeg synes de her 220 grader er passende.
7. Tag dem ud og kom lidt frisk timian over, server med det samme og helst til denne her

bearnaise.