



GENERELL

Hemgjorda chips

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Att göra sina egna chips är betydligt enklare än vad man kan tro. De blir betydligt godare än alla industriella chips och du vet precis vad du stoppar i dig när du gör dem själv. Kilopriset blir också betydligt mer humant, köpechips ligger på mellan 85-150 kronor/kg medan hemmagjorda slutar på mellan 11-25 kronor/kg.



Har du ingen fritös kan du även fritera i en kastrull, använd helst en tjockbottnad kastrull. Hetta upp ett par centimeter olja i kastrullen, för att kolla temperaturen kan du använda en bit ljus bröd ifall du inte har en termometer. Om oljan börjar fräsa och brödet snabbt blir gyllene är temperaturen lagom. Tänk på att alltid ha ett lock nära till hands när du friterar ifall olyckan är framme, då kan du snabbt kväva en eventuell brand.



INGREDIENSER

12 st medelstora potatisar
olja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt igång fritösen och ställ in den på 150 grader, jag använder rapsolja i min fritös.
- 2** Skiva potatisen så tunt som möjligt (gärna på mandolin) och lägg den i kallt vatten för att skölja bort stärkelsen. Byt gärna vattnet två-tre gånger. Häll av vattnet och lägg upp den skivade potatisen på en handduk eller hushållspapper och torka av den noga. Vatten i fritösen är inget att leka med.
- 3** Friterar din potatis i 10-12 minuter och vänd runt den då och då tills den fått fin gyllene färg och blivit krispig. Tag upp på hushållspapper och salta lätt. Du kan också ta på din favoritkrydda om du föredrar annan smak på chipsen än lättsaltade.
- 4** Förslag på kryddorlökpulver (grillchips), torkad dill, färsk timjan, grillkrydda, chilipeppar osv osv. Prova dig fram med dina favoritkryddor, torkade kryddor mortlar du först så fastnar de lättare på dina chips.
- 5** TipsDu kan även göra chips av andra rotsaker såsom rödbetor, palsternacka, persiljerot, rotselleri, jordärtskocka osv.