



GENERELL

Friterad hasselbackspotatis

Kock: **Monika Österheim** Tid: **150 min** Portioner: **4**

Stefan Ekengrens berömda och ljuvliga hasselbackspotatis från restaurang Hantverket i Stockholm.

Receptet är från Ekengrens nya och populära kokbok Potatis. Bilderna är från restaurang Hantverket när Svensk Potatis AB presenterade Potatisrapporten 2022 och firade Potatisen dag i oktober. Jag var där på en presslunch. Läs mer om eventet på min blogg Uplifting.



INGREDIENSER

4 portioner som snacks

12 små fasta potatisar, skrubgade
4 msk smetana
60 g löjrom
1/2 kruka dill, plockad och grovhackad
1 salladslök, finskivad
frityrolja



Koklag

1 liter vatten
2 dl äppelcidervinäger
3/4 dl salt

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skiva potatisen fint, nästan hela vägen igenom. Använd antingen en träsked eller en handduk som viks tre gången från varje sida till en ränna i mitten där potatisen läggs. Lägg därefter potatisen direkt i isvatten när den är skuren.
- 2 Koka upp vatten, vinäger och salt i en kastrull. Lägg ner potatisen och sjud i cirka 90-gradigt varmt vatten utan att det bubblar i 1 timme utan lock. Potatisen ska bli lite mjuk men inte genomkokt, liksom halvra. Den får inte koka och ska med andra ord inte bli färdigkokt.
- 3 Ta upp potatisen med hjälp av hålslev och låt kallna i isvatten. Så här långt kan potatisen förberedas upp till tre dagar innan servering.
- 4 Vid servering: Ta upp potatisarna ur vattnet och låt dem rinna av något. Fritera i absolut ren 140 grader varm frityrolja 25-30 minuter tills potatisarna är krispiga rakt igenom. Men håll koll, det kan ta både kortare och längre tid. Det ska nästan sluta bubbla från potatisarna, då är de klara.
- 5 Ta upp potatisen och låt rinna av på galler eller hushållspapper.
- 6 Har du tid kan du fortsätta tillaga de friterade potatisarna i ugn på 65 grader i 1 timme, då blir de ännu krispigare. Potatisen kan stå i ugnen i max 2 timmar. Har du ont om tid kan du hoppa över det här momentet.
- 7 Toppa med smetana, löjrom, dill och salladslök. Servera direkt!