



30
okt 2023

Vin & Matguiden testar: Chips med smak av gräddfil & lök ? i samarbete med TV.nu

Skribent: **Vin & Matguiden**

Finns det något godare och festligare än chips? Vi tror inte det. Butikernas hyllor är fyllda av nyheter och spännande smaker, men vi återkommer alltid till en riktig klassiker. Redan 1988 var Estrella först med att lansera smaken som fortfarande anses vara Sveriges mest populära smak, nämligen Sourcream & Onion. Med hjälp av teamet bakom TV.nu tar vi reda på hur stor skillnad det är på de olika varumärkena.

Testet i korthet:

Det är större skillnad mellan varumärkena än man tror

Den veganska varianten är svår att urskilja

Vi förväntar oss och uppskattar finräfflade chips

Budgetvarianter går att urskilja

Resultat

1. ESTRELLA VÄSTKUSTCHIPS GRÄDDFIL & LÖK ? 89/120 POÄNG

Testets vinnare är överraskande god och knaprig. Chipset har en bra syra och tydlig sälta med mycket smak av fräsch gräddfil och pikant lök. Formen på chipsen gör att de känns nästan hemmagjorda och väldigt autentiska. Klart bäst, och kanon som mingelchips.

Pris ca 29 kr/180 g

Jmf pris 160,83 kr/kg



2. OLW SOURCREAM & ONION ? 85/120 POÄNG

Det här kändes som ett klassiskt chips från barndomen. Stora, krispiga chips, med mycket smak ? och det smakar gott! Bra balans mellan lök och gräddfil, men även en väldigt tydlig smak av potatis. Konsistensen på dessa chips gör dem till de ultimata dipp-chipsen. Hade detta chips varit en film hade det fått 7,5 på IMDb.

Pris ca 30 kr/275 g

Jmf pris 108,91 kr/kg



3. SVENSKA LANTCHIPS GRÄDDFIL & LÖK ? 81/120 POÄNG

Här har vi ett chips med mycket smak och mycket krisp. Flera i panelen påpekar att dessa är chipsen de helst skulle vilja servera till bubbel eller fördrinken. Eftersmaken är lång, men utan att man får någon lökandedräkt? ett stort plus! De enda chipsen på vår lista som är veganska, vilket inte märks av smakmässigt.

Pris ca 26 kr/200 g

Jmf pris 127,50 kr/kg



4. BJÄRE CHIPS GRÄDDFIL & LÖK ? 74/120 POÄNG

Ett slätt chips med stor och örtig smak. Nästan så pass örtig att smaken gränsar till dillchips. Påsen består av många små chips, vilket gör att smaken blir ännu mer koncentrerad. Chipsen är krispiga men också något tunna och har en väldigt tydlig oljig smak.

Pris ca 29 kr/200 g

Jmf pris 144,75 kr/kg



5. OLW DELICHIPS GRÄDDFIL & LÖK ? 70/120 POÄNG

Något tjocka chips med potatisskalet kvar. De breda räfflorna i chipsen förvirrar lite, eftersom man oftast kopplar detta till smaker som dill- eller grillchips. Krispigheten är bra men smaken är något tam. Slutsatsen var att dessa chips förmodligen hade behövt en trevlig dipp till.

Pris ca 27 kr/150 g

Jmf pris 179,67 kr/kg



6. ESTRELLA SOURCREAM & ONION ? 64/120 POÄNG

De här chipsen ser ut som klassiska Sourcream and Onion-chips. De har en fin, gyllenbrun färg och jämna kanter. Smaken är dock aningen sur och konsistensen lite mjölig. Vi saknar både syra och sälta. Plus för att de är finräfflade. Vi tror att dessa går hem hos barnen hemma i tv-soffan.

Pris ca 32 kr/275 g

Jmf pris 114,55 kr/kg



7. ICA CHIPS SOURCREAM & ONION ? 61/120 POÄNG

Dessa chips smakar som en helt okej budgetvariant. Utseendet är blekt och smaken hade kunnat vara lite mer intensiv. Vi önskade även högre syra. De är något mjöliga och upplevs väldigt industriellt massproducerade. Konsistensen för nästan tankarna till majssnacks.

Pris ca 30 kr/275 g

Jmf pris 108,91 kr/kg



8. COOP LITE GRÖVRE CHIPS GRÄDDFIL & LÖK ? 60/120 POÄNG

Testets bottenapp smakar som det ser ut: blekt och trist. Konsistensen är porös och seg på samma gång ? vilket ger en märklig känsla i munnen. Smaken är nästan kemiskt ostig, något vi inte uppskattar när man förväntar sig fräscha chips med smak av gräddfil och lök. Utseendet för tankarna till klassiska saltade chips eller grillchips. Ingen höjdare tyvärr.

Pris ca 26 kr/175 g

Jmf pris 148,29 kr/kg



Ha en jämn gyllengul färg

Bestå av en hel potatisskiva – inte delar

Ett bra chips ska inte

Vara hårt och skära i munnen

Det betyder att potatisen är överfriterad

Vara brunfläckigt eller bränt

Detta kan bero på att sockerhalten i potatisen för hög

Ha några gröna kanter

Då har potatisen fått för mycket solljus vilket gör att den utvecklar ett gift som ger en unken smak