

Blå Kongo chips

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis Blå kongo
eller Violet queen
2 liter rapsolja
1 skiva vitt bröd

Gör så här:

Skala potatisen och skiva den tunt, antingen med osthyvel eller med matberedarens finaste skivinsats.

Sätt en stor, tjockbottnad kastrull på spisen och fyll den till en fjärdedel med olja. Kom ihåg att aldrig ha igång fläkten vid fritering på grund av brandrisken. Ha dessutom ett lock till kastrullen nära till hands om oljan skulle överhettas.

Hetta upp oljan och kontrollera temperaturen så här: Doppa ner brödet i oljan. När brödet blir gyllenbrunt på en minut är det dags att börja fritera.

Frita lite potatis i taget tills den blir gyllenbrun. Ta upp chipsen med hålslev och bred ut dem på papper. Salta och fritera nästa omgång. Upprepa friteringen om chipsen inte känns klara och bred återigen ut dem på papper. Lägg sedan upp chipsen på ett fat och servera.



Blå Kongo chips

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis Blå kongo
eller Violet queen
2 liter rapsolja
1 skiva vitt bröd

Gör så här:

Skala potatisen och skiva den tunt, antingen med osthyvel eller med matberedarens finaste skivinsats.

Sätt en stor, tjockbottnad kastrull på spisen och fyll den till en fjärdedel med olja. Kom ihåg att aldrig ha igång fläkten vid fritering på grund av brandrisken. Ha dessutom ett lock till kastrullen nära till hands om oljan skulle överhettas.

Hetta upp oljan och kontrollera temperaturen så här: Doppa ner brödet i oljan. När brödet blir gyllenbrunt på en minut är det dags att börja fritera.

Frita lite potatis i taget tills den blir gyllenbrun. Ta upp chipsen med hålslev och bred ut dem på papper. Salta och fritera nästa omgång. Upprepa friteringen om chipsen inte känns klara och bred återigen ut dem på papper. Lägg sedan upp chipsen på ett fat och servera.



Blå Kongo chips

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis Blå kongo
eller Violet queen
2 liter rapsolja
1 skiva vitt bröd

Gör så här:

Skala potatisen och skiva den tunt, antingen med osthyvel eller med matberedarens finaste skivinsats.

Sätt en stor, tjockbottnad kastrull på spisen och fyll den till en fjärdedel med olja. Kom ihåg att aldrig ha igång fläkten vid fritering på grund av brandrisken. Ha dessutom ett lock till kastrullen nära till hands om oljan skulle överhettas.

Hetta upp oljan och kontrollera temperaturen så här: Doppa ner brödet i oljan. När brödet blir gyllenbrunt på en minut är det dags att börja fritera.

Frita lite potatis i taget tills den blir gyllenbrun. Ta upp chipsen med hålslev och bred ut dem på papper. Salta och fritera nästa omgång. Upprepa friteringen om chipsen inte känns klara och bred återigen ut dem på papper. Lägg sedan upp chipsen på ett fat och servera.



Blå Kongo chips

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis Blå kongo
eller Violet queen
2 liter rapsolja
1 skiva vitt bröd

Gör så här:

Skala potatisen och skiva den tunt, antingen med osthyvel eller med matberedarens finaste skivinsats.

Sätt en stor, tjockbottnad kastrull på spisen och fyll den till en fjärdedel med olja. Kom ihåg att aldrig ha igång fläkten vid fritering på grund av brandrisken. Ha dessutom ett lock till kastrullen nära till hands om oljan skulle överhettas.

Hetta upp oljan och kontrollera temperaturen så här: Doppa ner brödet i oljan. När brödet blir gyllenbrunt på en minut är det dags att börja fritera.

Frita lite potatis i taget tills den blir gyllenbrun. Ta upp chipsen med hålslev och bred ut dem på papper. Salta och fritera nästa omgång. Upprepa friteringen om chipsen inte känns klara och bred återigen ut dem på papper. Lägg sedan upp chipsen på ett fat och servera.

