

Pommes Frites på Rotisseri fra Grillen

Hjemmelavede pommes frites på grillen i et rotisseri, enten bliver de sort eller slattent. Kender du også til dette problem! Det er slut nu! Her er den rette opskrift på hvordan dine Pommes Frites lykkedes i Rotisserikurv på grillen!



Ingredienser

- 3-4 store bagekartofler (ca. 2 kartofler pr. person - hvis det udelukkende er frites & dip så beregn heller 3 kartofler pr. person)
- ½ dl lagereddike
- Vand
- ½-1 dl neutral madolie
- Groft Salt
- [Rotisseri kurv](#)

[Du kan læse mere om Napoleons nye rustfri rotisseri kurv her!](#)

Sådan gør du

- Start med at skrælle alle kartoflerne, og skær dem dernæst ud til store flotte pommes friter, eller bruge en Pommes frites & grøntsags jern som jeg har gjort!
- Skyl alle fritterne i en skål med vand til det værste stivelse er væk (det tager ca. 40 sekunder)
- Koge fritterne i vand med ½ dl eddike i 5 minutter alt efter størrelse. Kartoflerne skal stadig være ret faste.

- Hæld vandet fra og sæt dem på køl i mindst en halv time.
- Kom fritterne i en frysepose og tilsæt 1 dl olie og bland grundigt sammen, så alle fritterne får olie på sig.
- Hælde dem i rotisseri kurv og lade dem snore ved 200 grader i ca. 50 minutter ved indirekte varme. HUSK DRYPBAKKEN!

Dine fritter er færdige, når de er ved at have fået en pæn gylden farve. Men pas på du ikke giver dem for meget. Drys med salt eller [***Pommes Salt****](#) inden servering.