

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 hvergang!

Indgredienser til Pommes Frites

- 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 eller [Pommes frites Salt*](#)
- [Rotisseri kurv](#)

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

Fremgangsmåde

- Start med at skrælle alle kartoflerne, og skær dem dernæst ud til store flotte pommes fritter, 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 har fået en pæn gylden farve.

Men pas på du ikke giver dem for meget varme / for længe varme.

Drys med salt eller **Pommes Salt*** inden servering.