

Sødekartofler Pommest Frites - på Rotiseri fra Grillen

Hjemmelavede pommest frites af sødekartofler på grillen i rotiseri, har du nogensiden prøvet det? Kender du smagen af Sødekartofler? Hvis ikke er det nu på tid at du kommer igang! Her er den rette opskrift på hvordan dine Pommest Frites af Sødekartofler lykkedes i Rotiserikurven på grillen! Og giver dig en smagsoplevelse du ikke så hurtigt vil glemme igen.

Sødekartoffel Pommest Frites - De smager sindsyg godt!

Ingredienser

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

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

Sådan gør du

- Start med at skrælle alle sødekartofler, og skær dem dernæst ud til store flotte pommest fritter, eller bruge en Pommest frites & grøntsags jern som jeg har gjort!
- Nu vasker du alle sødekartoffel pommest frites i en skål med vand til det værste stivelse er væk (det tager ca. 40 sekunder)
- Koge dine sødekartoffel fritter i vand med ½ dl eddike i 5 minutter alt efter størrelse. Sødekartoflerne skal stadig være ret faste.

- Hæld vandet fra og sæt dem på køl i mindst en time.
- Kom dine Sødekartofler i en frysepose og tilsæt 1 dl olie og bland det hele grundigt sammen, så alle fritter får olie på sig.
- Nu kommer de over i rotisseri kurven hvor de skal snore ved 200 grader i ca. 50 minutter ved indirekte varme. HUSK DRYPBAKKEN under dine Sødekartoffel Pommes Frites!

De er færdige, når de er ved at få en pæn gylden farve. Men pas på du ikke giver dem for meget. Drys med groft eller kokke salt inden servering.