

De perfekte, sprøde pomes frites

Perfekte pomes frites skal være super sprøde. Det kan derfor være en slem skuffelse at sætte tænderne i pomes frites, som er blevet bløde. Det drejer sig udelukkende om mundfølelse.

Nøglen til de perfekte pomes frites er at kunne kontrollere indholdet af vand i kartofflens stivelse, specielt forholdet mellem vand inden i og på overfladen af pomes fritterne. Ved friteringen af de kogte kartoffelstykker fjernes vandet i overfladen, som hermed bliver en glas (se faktaboks), der har den eftertragtede sprødhed. Imidlertid vil vandet inde fra den bløde del efterhånden langsomt men sikkert sive ud i glassen og gøre den elastisk og blød. Så det kan blive et kapløb med tiden at servere pomes frites, mens de er sprøde, og inden de bliver kedelige og bløde.



Foto af Simon Sørensen

Løsningen er at koge kartoffelstykkerne til et punkt lige før, de går i stykker og dermed indeholder den maksimale mængde vand. Ved afkøling danner de en fast gel. Derefter tørres de, så de ikke længere er fugtige udenpå, men stadig indeholder meget vand indeni.

Efterfølgende frituresteiges kartoflerne i ikke for varm olie, hvorved yderligere vand fjernes fra overfladen, som nu går ind i glastilstanden. Det sidste trin, som er det virkelig afgørende, er at friturestege kartoflerne i endnu varmere olie, hvilket

bevirker, at det yderste glaslag løsnes fra det fugtige indre og bobler let op, fordi vanddampen skubber laget udad. Ved afkøling til spisetemperatur trækker den indre fugtige gel sig sammen, og der opstår et lille luftlag mellem det indre og den sprøde overflade på pomme fritten. Den kan nu holde sig

FAKTABOKS: Spiseligt glas

Alle stoffer har tre forskellige tilstande: Fast, flydende og gas. F.eks. findes vand som fast is, flydende væske og vanddamp. Men der findes en slags fjerde tilstand, som virker fast, men faktisk er en meget sej, størknet væske. Det kender vi fra f.eks. vinduesglas. Men det er også noget, vi støder på i gastronomien, bl.a. er pomme fritens sprøde overflade, brødtets skorpe og hele bolsjer alle en slags glas.

sprød i længere tid, fordi vandet indeni er længere tid om at nå ud og blødgøre den sprøde overflade.

Sprøde pommes frites med skræl

Her er en opskrift på pommes frites, som kommer nær det perfekte. Stegningen foregår i oksetalg, som består af mættede fedtstoffer, der har høje smeltepunkter, og som også tilfører nogen smag. Kartofflerne skal have skræl på.

Ingredienser:

- Gode stivelsesholdige kartofler
- Oksetalg
- Fint salt

Fremgangsmåde:

1. Vask kartoflerne grundigt, skær dem i både med skræl, ca. 1½ cm i bredden på skindsiden, skyl dem i vand, til kartoffelbådene ikke afgiver mere stivelse, og sæt dem i koldt vand i 6 timer.
2. Kog kartoffelbådene i en rummelig gryde med letsaltet vand, til de er ved at danne revner og sprækker. Kartoffler med sprækker giver de allermest sprøde pommes frites.
3. Læg kartoffelbådene enkeltvis på en bakke på skindsiden, og sæt dem i køleskab ca. 12 timer.
4. Smelt oksetalg, og sigt den ren.
5. Varm talgen op til 130°C, steg kartoflerne, til de er lysebrune, og lav flere stegninger i passende mængder, så man undgår, at temperaturen falder.
6. Læg kartoffelbådene på en bakke, og frys dem helt igennem.
7. Tag kartoffelbådene ud lige før servering, varm talgen op til 185°C, steg kartoffelbådene sprøde og brune, læg dem på fedtsugende papir, drys med fint salt, og servér straks.