



# Grattis på Fars Dag!

Vi bjuder dig på pommes frites!

Alla pappor gillar säkert hemgjord pommes. Gott till både fisk och kött!

2019-11-08 08:00 CET

## Fira far med hemgjord pommes!

Ta ut plåten och rör om och om igen. Pommesen ska lagas med kärlek och pysslas om ofta.

Recept för 4

6–8 stora potatisar

3 msk raps- eller olivolja

knappt 1 tsk salt

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatisarna som helst ska vara av en fastare sort. Är potatisen mjölig blir pommesen torr.
2. Skär dem i skivor och sedan på andra leden så att du får långa pommefrites. Pensla långpannan med olja. Lägg potatisarna i långpannan.
3. Sätt in långpannan i ugnen och stek dem först ca 5 minuter. Ta ut och rör om.
4. Sätt in i ugnen igen och gör samma sak igen 2-3 gånger tills potatisen har fin färg.
5. Strö på lite salt, rör om och låt steka 1-2 minuter till.

Klart! Servera när de är nygjorda och varma.

---

Säsongens bästa är en plats för dig som har bestämt dig för att leva ett hälsosammare och mer hållbart liv. Vi guidar dig till varför du ska välja svenskodlade produkter när du handlar – och ger inspiration till hur du kan använda dem för maximal upplevelse!