

Variera dina potatisar!



Det här är mitt försök att ge er lite inspiration till omväxling på vad ni ska servera till maten. De flesta varianterna här är rena klassiker men det finns även en och annan nyare. Som för alla andra recept så finns det delade meningar om vad som är rätt och fel och jag garanterar inte att dessa är rätt.

Här följer några tips man kan ha i åtanke:

- Om du kan så koka alltid potatis med skalet på (Pommes de terre en robe de chambre) för att bevara så mycket vitaminer och smak som möjligt.
- Ha alltid jämnstora potatisar i samma kok.
- Ångkoka gärna potatisen i ugn eller i en vapeur för att bevara näringsämnena. Potatisen går inte sönder så lätt heller.
- Ha inte mer vatten än att det nått och jämt täcker potatisen. Med för mycket vatten så urlakas både näringsämnen och smak.
- Vinterpotatis sätter man på i kallt vatten men nypotatis sätter man på i varmt vatten.
- Koka alltid upp potatisen snabbt men koka därefter sakta under lock vid +96 - 97°C.
- Slå alltid av kokvattnet när potatisen är färdig.
- Ånga av potatisen i kastrullen över plattan.
- Lägg alltid en servett eller mångdubbelt hushållspapper under locket, vid varmhållning.
- Koka aldrig mer potatis än att de går åt inom 30 minuter. Även de sista gästerna har rätt till nykokt god potatis.

Många människor (även erfarna kockar) klagar på att potatisen inte mosas ordentligt eller på att potatis som steks eller kokas faller sönder. Det beror bara på att dom valt fel potatis till det som dom ska göra. Olika potatissorter har skilda egenskaper som man bör känna till.



Vill du att potatisen ska hålla ihop välj en fast sort, ska du göra mos eller pommes de terre duchesse välj en mjölig sort.
Men om du nu inte vet hur potatisen som du köpt är så finns det ett sätt att ta reda på det.

- Lös upp ½ kg salt i 4 liter rumstempererat (+20°C) vatten.
- Lägg ner några potatisar i vattnet.
- Den potatis som flyter är fast och bra till stekning.
- Potatis som sjunker är mjöligare och bra till mos eller pressad potatis.

Några fasta sorter är: Ukama, Bintje, Grata, Sava, Asterix, Cultra, Folva och Morene.

Några mjöliga sorter är: King Edward, Evergood (vit drottning), Matilda, Rosamunda och Sabina



KOKT POTATIS _____	3
PRESSAD / MOSAD POTATIS _____	5
UGNSBAKAD POTATIS _____	7
STUVAD POTATIS _____	10
STEKT POTATIS _____	11
FRITERAD POTATIS _____	15
INNEHÅLLSFÖRTECKNING _____	19



KOKT POTATIS

Pommes de terre à l'anglaise (kokt potatis)

Skala jämnstora potatisar och koka dem i lättsaltat vatten, ånga av, servera i karott med dillkvist.

Pommes de terre boulangère

Potatis och lök i skivor steks i smör, kryddas och späds med buljong. Får koka färdigt i ugn.

Pommes de terre Bretonne

1 cm potatistärningar kokas i kalvbuljong, strax innan potatisen är klar, tillsätts brynta pärllökar, brynta bacontärningar och tärningar av flådda tomater. Servera i lite buljong med hackad persilja.

Pommes de terre en robe de chambre

Potatis kokt och serverad med skalen på – skinnpotatis.

Pommes de terre Flamande

Båtforms-tournerade potatisar kokas i buljong av oxbringa, blandas med kokta morötter, rotselleri, palsternacka samt purjolök i brunoise. Serveras till färsk kokt oxbringa (Flamande) eller till rökta rimmade fläskskivor, savoykålsdolmar och pepparrotsås á part

Pommes de terre Hongroise

½ cm tjocka potatisskivor, tärnad grön paprika och tomatkött, finhackad lök, paprikapulver, salt och peppar. Håll över buljong så det täcker, koka och servera med finhackad persilja.

Pommes de terre Liard

3 mm tjocka skivor av små potatisar, kokta i buljong, ostgratinerad i ugn.

Pommes de terre nouvelles (nypotatis)

Tvätta av potatisen under rinnande kallt vatten och gnugga bort skalet med händerna eller en borste. Lägg potatisen i kokande, lättsaltat vatten med dillstjälkar. Koka potatisen så att den är lätt kärnig inuti. Slå av vattnet och ånga av potatisen. Servera i karott med dillkvist.



Pommes de terre persiljeé (persilje potatis)

8 port.

2,5 kg Potatis

Salt

Smör

Hackad persilja

1. Välj ut jämnstora potatisar. Skala dem.
2. Tournera alla potatisar så att alla blir lika stora och utan vassa kanter.
3. Under tiden du tournerar potatisen, sätt på en kastrull med vatten med 2 msk salt per liter vatten, så att det kokar innan du skurit färdigt.
4. Håll ner potatisen i det kokande vattnet och låt dem sjuda sakta under lock tills de är färdiga. Känn med en trästicka.
5. Håll bort vattnet, låt det vara lite kvar på botten, och håll dem varma i vattenbad. Lägg gärna en handduk eller servett mellan potatis och lock som kan suga upp ångan.

Servering:

1. Tag en sauteus och smält rikligt med smör lägg i 3-4 potatisar/portion, sväng dem varma med rikligt med hackad persilja.
2. Servera i skål á part.

Pommes de terre Portugaise

Färska, mogna skållade och skalade tomater grovhackas, fräses i olivolja med finhackad lök smaksätts med vitlök. ½ cm tjocka potatisskivor tillsätts och allt genomhettas väl. Täck med buljong, krydda med salt och peppar samt koka i ugn under lock, avslutas med persilja.

Pommes de terre vapeur

Koka jämnstora eller båtformade potatisar i buljong. Servera potatisen i karott med lite buljong och strö över finhackad persilja.

Potatisgnocchi

1kg skalad potatis

75-100 g ägg eller äggvitor

30 g smör

150 g vetemjöl

salt, peppar, riven muskotnöt, riven ost

1. Koka potatisen och ånga av dem, pressa dem.
2. Arbeta snabbt in äggen, smöret, vetemjölet, salt och kryddor.
3. Rulla ut potatismassan i smala längder, cirka 1 cm i diameter.
4. Dela upp längderna i 2 cm bitar, och rulla varje bit till en liten kula.
5. Platta till kulorna med en gaffel så att ett rutmönster bildas.
6. Lägg gnocchin i lättsaltat kokande vatten och koka dem sakta några minuter.
7. Låt gnocchin rinna av och servera sedan i en karott eller ett fat, överströdd med riven ost och lite smält smör.



PRESSAD / MOSAD POTATIS

Pommes de terre Biarritz

Gör som pommes de terre puré (potatispuré) men tillsätt finhackad skinka och finhackad röd paprika som sauterats i lite smör. Vid servering strö över finhackad persilja

Pommes de terre Byron

Pressad potatis blandas med smör, hackad persilja, salt, peppar, muskot, gratineras i ugn, övergjutet med grädde och beströdd med ost.

Pommes de terre Chamignol

Pressad potatis blandas med smör, cheddarost, kryddas med salt och peppar, formas till plättar, steks ljusbruna i smör.

Pommes de terre duchesse

8 port.

2 kg Potatis
150 g Smör eller 1 dl olja
2 st Äggulor
Salt, malen vitpeppar

1. Koka potatisen.
 2. Pressa den varma potatisen med hjälp av en potatispress i en bunke.
 3. Tillsätt smör, salt och peppar (och eventuellt lite muskot).
 4. Tillsätt äggen ett i sänder och blanda ordentligt med en träslev. Blanda inte för länge, då blir moset segt.
 5. Spritsa i önskad form och gratinera i salamander.
- Om duchessen skall varmhållas kan det vara godare med smör, men om den kommer att kallna innan den användes så använd olja.
OBS! Färsk potatis är inte lämplig att tillaga duchesse på.

Pommes de terre en vermicelles (pressad potatis)

8 port.

2,5 kg Potatis
Salt

1. Välj ut jämnstora potatisar. Skala dem.
 2. Under tiden du skalar potatisen, sätt på en kastrull med vatten med 2 msk salt per liter vatten, så att det kokar innan du skalat färdigt.
 3. Håll ner potatisen i det kokande vattnet och låt dem sjuda sakta under lock tills de är färdiga. Känn med en trästicka.
 4. Håll bort vattnet, låt det vara lite kvar på botten, och håll dem varma i vattenbad. Lägg gärna en handduk eller servett mellan potatis och lock som kan suga upp ångan.
- Servering:
1. Pressa potatisen direkt i serverings skålen så att det blir luftigt och högt.
 2. Man kan strö ett par korn grovsalt på toppen och eventuellt garnera med en persiljekvist.

Pommes de terre Marquise

Spritsa pommes de terre duchesse med en stjärntyll i en cirkel så att det bildas en liten ”skål”. Fyll ”skålen” med tomatconcé och ställ in den i en varm ugn (+200°C) tills den fått fin färg och blivit varm.

Pommes de terre Macaire

Kokt potatis pressas, blandas med finhackad sauterad lök, persilja, salt och peppar. Moset formas till bullar som vänds i finsiktat ströbröd och steks i smör.



Pommes de terre Moussline

8 port.

2.5 kg Potatis
80 g Smör
0.5 l Mjölkl (5 dl)
0,1 dl Vispad grädde
Salt, malen vitpeppar

1. Koka potatisen.
2. Koka upp mjölken.
3. Pressa den varma potatisen med hjälp av en potatispress i en bunke.
4. Tillsätt smör, salt och peppar (och eventuellt lite muskot).
5. Tillsätt mjölken lite i sänder och blanda ordentligt med en träslev. Blanda inte för länge, då blir moset segt.

Servering:

1. Vispa grädden och precis när potatisen skall serveras vänder du ner grädden i moset och lägger upp det i en skål.
2. Glacera eventuellt i salamander så att potatisen får ljusbruna "blåsor" innan serveringen.

Pommes de terre puré (potatispuré)

8 port.

2.5 kg Potatis
80 g Smör
0.5 l Mjölkl (5 dl)
Hackad persilja
Salt, malen vitpeppar

1. Koka potatisen.
2. Koka upp mjölken.
3. Pressa den varma potatisen med hjälp av en potatispress i en bunke.
4. Tillsätt smör, salt och peppar (och eventuellt lite muskot).
5. Tillsätt mjölken lite i sänder och blanda ordentligt med en träslev. Blanda inte för länge, då blir moset segt.

Om moset skall varmhållas kan det tjockna till något, ha då lite varm mjölk i beredskap att späda med.

OBS! Färsk potatis är inte lämplig att tillaga potatismos på.

Pommes de terre Robert

Pressad potatis blandas med äggulor, finhackad gräslök, kryddas med salt och peppar, formas till plättar, smörsteks.

Potatisbullar

50 st á 70g

3 kg kokt, mald potatis
4 st ägg
salt, peppar, lite muskotnöt
150 g mjukt smör
150 g vetemjöl
ströbröd

1. Blanda den malda potatisen med ägget, saltet och kryddorna.
2. Arbeta in det mjuka smöret.
3. Tillsätt vetemjöllet och arbeta in det väl.
4. Rulla ut potatismassan till långa jämntjocka rullar, cirka 5 cm i diameter.
5. Dela upp rullarna i 70 grams skivor.
6. Platta ut dem till 1 cm tjocklek.
7. Vänd potatisbullarna i ströbröd och stek i lätt brynt smör på svag värme.



UGNSBAKAD POTATIS

Hasselbackspotatis

8 port.

2,5 kg Potatis (8 eller 16 jämnstora)
3-4 msk Margarin eller smör
Salt
Siktat ströbröd

1. Sätt på ugnen på 225°C
2. Skala potatisarna. Lägg en träslev på skärbrädan, lägg potatisen bakom skaftet och skär potatisen i tunna skivor mot träskaftet så att potatisen hänger ihop längst ner.
3. Lägg potatisarna med den skurna sidan uppåt i ett bleck eller på ett ugnssäkert fat.
4. Smält fett och pensla över potatisarna.
5. Stek dem i mitten av ugnen. Pensla dem med fett då och då. Strö över salt och sikta över ströbröd mot slutet av stekningen. Efter ca 45 min börjar det bli färdiga, känn med en trästicka.

Servering:

Lägg upp potatisen på tallrik eller på fat å part eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Pommes de terre Delmonico

Skala och skär potatis i 1,5 cm tärningar och lägg dem i en ugnform. Koka upp mjölk och håll över potatisen så att det nått och jämt täcker. Ställ in formen i ugnen på +180°C och låt den stå tills potatisen är mjuk ca 45 minuter. Strö över mie de pain och lite smält smör och ställ tillbaks i ugnen tills brödet fått färg.

Pommes de terre Maxim

8 port.

8 st. Stora potatisar
150 g Rökt skinka i små tunna strimlor
50 g Finstrimlad purjolök
50 g Hackad persilja
150 g Margarin eller smör
3 st. Äggulor
1 dl Grädde
Parmesanost
Salt, malen vitpeppar

1. Sätt på ugnen på 225°C
2. Borsta potatisarna rena och lägg dem på ett galler eller saltbädd på bleck i ugnen. Efter 45-50 min börjar de bli färdiga, känn med en trästicka
3. Fräs purjolöken och skinkan.
4. Dela potatisen och gröp ur dem med en sked. Pressa den varma potatisen med hjälp av en potatispress i en bunke.
5. Tillsätt smör, salt och peppar.
6. Tillsätt 2 av äggulorna, ett i sänder, persiljan och skinkfräset. Blanda ordentligt med en träslev. Blanda inte för länge, då blir moset segt.
7. Spritsa tillbaka i skalen.
8. Blanda grädde och parmesanost med den sista äggulan.

Servering:

1. Pensla ost och gräddblandningen över potatisarna.
2. Gratinera i salamander så potatisarna blir genomvarma och får vacker färg.
3. Lägg upp potatisen på tallrik eller på fat å part eventuellt, garnerad med en persiljekvist.



Pommes de terre Anna

8 port.

2 kg Potatis
Persilja
Olja
Margarin
Salt och peppar

1. Välj ut jämnstora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i 4 mm tjocka skivor, skölj den inte.
3. Stek 1/3 del av potatisen i varm olja tills den fått vacker färg.
4. Smöra en form med raka kanter, fodra formen med den stekta potatisen och fyll formen med den råa potatisen, salta och peppra mellan varven, pressa något.
5. Baka potatisen i 225° ugn så att den blir genomfärdig (ca 45 min).

Servering:

1. Häll av fettets från formen och stjälp upp kakan på fat.
2. Servera direkt eller skär till "tårtbitar" och lägg upp på portionstallrik eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Pommes de terre au four (bakad potatis)

8 port.

2,5 kg Potatis (8 eller 16 jämnstora)
150 g Kryddsmör
Eventuellt grovsalt

1. Sätt på ugnen på 225°C
2. Borsta och skölj potatisarna noga, låt dem torka.
3. Lägg potatisarna på grovsalt i ett bleck eller på galler.
4. Ställ in dem i ugnen och baka dem i ca 45 min. Känn med en trästicka att de är färdiga.

Servering:

1. Gör ett kryss på toppen av varje potatis med en kniv och ställ potatisen på tallrik eller på ett fat med fatpapper att servera á part.
2. Lägg i en klick smör i potatiskrysset och garnera eventuellt med en persiljekvist.

Pommes de terre Chambéry

Anrättas som pommes de terre Savoyarde utan att bryna potatisen.

Pommes de terre Dauphinoise (potatisgratäng)

8 port.

2 kg Potatis
1 l Gräddmjölk
400 g Gul lök
200 g Riven Edamer ost
4 st Vitlöksklyftor
Margarin
Salt och peppar

1. Välj ut jämna potatisar skala och skiva dem i 5 mm tjocka skivor.
2. Skala och skiva löken. Pressa eller finhacka vitlöken.
3. Lägg potatis, lök, vitlök i en kastrull. Häll gräddmjölken över potatisen, se till att det täcker.
4. Koka försiktigt tills potatisen är färdig, smaka av med salt och peppar.
5. Varva potatisen med ost i smord porslinsform.

Servering:

1. Gratinera i salamander eller ugn så att gratängen får vacker färg.
2. Servera potatisgratängen i formen eventuellt garnerad med en persiljekvist till stekta kötträtter.



Pommes de terre fondant

Innanmätet av urholkade ugnsbakade potatisar mosas och blandas med smör, kryddas, formas till små runda kulor, placeras på smord bakplåt, steks ljusbruna i ugn ca 200°C. En annan variant är att skala och skiva stora potatisar, skär dem i 4 cm skivor. Ta ut runda eller ovala potatis med hjälp av utstickare, lägg i ett bleck och håll i en ljus buljong så att halva potatisarna står i buljongen. Pensla rikligt med smält smör, salta och peppra, steks ljusbruna i ugn ca 200°C.

Pommes de terre Georgette

Urholkade ugnsbakade potatisar fylls med stuvning av kräftstjärtar, champinjoner, eventuellt tryffel, ugnsbakas med riven ost, dekoreras med tryffel.

Pommes de terre Jackson

Ugnsbakad potatis urholkas, mosas med smör, riven ost, salt, peppar, återfylls, ostgratineras.

Pommes de terre Massenet

Skär potatisen i strimlor och anrätta dessa på samma sätt som pommes de terre Anna. Anrättas med fördel i små timbalformar eller blinipannor.

Pommes de terre Ménagère

Ugnsbakad potatis urholkas, mosas med smör, frästa lök- och skinktärningar, hackad persilja, salt, peppar, muskot, återfylls, ostgratineras

Pommes de terre Sarladaise

Pommes de terre Anna med tryffelskivor mellan potatisvarven.

Pommes de terre Savoyarde

Anrättas som pommes de terre Anna, men med riven ost mellan potatisvarven och lite buljong, gratineras i salamander.

Pommes de terre Voisin

Anrättas som pommes de terre Anna, men med riven ost mellan potatisvarven.



STUVAD POTATIS

Gyllenhammarpotatis

Pommes de terre Special (½ cm tärningar) blandas med fräst finhackad lök, kokas in med grädde, avsmakas med salt och peppar.

Skånsk potatis

8 port.

2 kg Potatis
200 g Gul lök
1 l Mjök
Salt och malen vitpeppar
Margarin
Persilja

1. Välj ut jämna, stora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i 1 cm stora kuber. Alla lika stora.
3. Skala och finhacka löken.
4. Smält margarin till 165° i stekpanna/bord tills det är brunt.
5. Lägg i potatisen och löken, stek tills det blir jämnt gyllenbrunt.
6. Salta och peppra.
7. Lägg den stekta potatisen i en kastrull och späd med mjök, lite i taget.
8. Låt potatisen sakta koka mjuk och lagom tjock.

Servering:

1. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Stuvad potatis

8 port.

2 kg Potatis
6 dl Mjök
Margarin
Vetemjöl
Dill, persilja eller gräslök

1. Välj ut jämnstora potatisar. Skala dem.
2. Under tiden du skalar potatisen, sätt på en kastrull med vatten, med 2 msk salt per liter vatten, så kokar det innan du skalat färdigt.
3. Håll ner potatisen i det kokande vattnet och låt dem sjuda sakta under lock tills de är färdiga. Känn med en trästicka.
4. Håll bort vattnet och lägg upp potatisen i ett bleck att ånga av.
5. Gör en vit bottenredning av margarin och mjölet. Tillsätt mjölken i omgångar under vispning.
6. Låt såsen sjuda under omrörning i 10 min. se till att inte såsen blir för tjock. Sila.
7. Skiva potatisen i 4 mm tjocka skivor.
8. Blanda i potatisen i såsen och låt koka upp, salta och peppra.

Servering:

1. Hacka dillen (persiljan el gräslöken) och vänd ner i stuvningen precis innan serveringen.
A. Man brukar servera stuvad potatis med dill till fiskrätter som t.ex. rimmad lax.
B. Med persilja eller gräslök till korv eller kött.
2. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.



STEKT POTATIS

Galette au pommes de terre (potatiskaka)

Skala potatisarna och skiva tunt eller grovriv dom. Lägg lite olja och smör i en stekpanna och värm till smöret är ljusbrunt, lägg i potatisen och bred ut till ett tunt lager (ca 1 cm tjockt), salta och peppra, stek på svag värme utan att röra om. Efter ett par minuter lägg ett lock över och vänd raskt på stekjärnet så att kakan hamnar på locket. Låt kakan glida ner i järnet igen och stek på andra sidan tills potatisen är färdig. Skär upp kakan i portionsbitar och servera. I vissa recept förekommer det andra ingredienser som lök, persilja osv.

Pommes de terre Alsacienne

Små runda potatisar, bacontärningar och pärllökar eller charlottenlökar, steks var för sig i smör, blandas och beströs med finhackad persilja.

Pommes de terre carré (tärnad råstekt potatis)

8 port.

3 kg Potatis
Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämna, stora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i 1 cm stora kuber. Alla lika stora.
3. Spola tärningarna i kallt vatten så att stärkelsen går ur annars fastnar potatistärningarna i varandra och i pannan när de steks.

Servering:

1. Smält margarin till 165° i stekpanna/bord tills det är brunt.
2. Lägg i potatisen och stek den jämnt gyllenbrun och genomfärdig rör om då och då med en stekspade, men inte så att potatisen går sönder eller mosar sig.
3. Salta och peppra.
4. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Pommes de terre chateau (slottspotatis)

8 port.

3 kg Potatis
100 g Margarin
Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämn stora potatisar. Skala och skär dem i klyftor.
2. Tournera alla klyftor så att de blir lika stora och utan vassa kanter. De skall se ut som små bananer 5-6 cm långa.
3. Under tiden du tournerar potatisen, sätt på en kastrull med vatten med 2 msk salt per liter vatten, så att det kokar innan du skurit färdigt.
4. Blanchera potatisen, det vill säga håll ner dem i det kokande vattnet och låt dem sjuda tills de är nått och jämnt färdiga.
5. Håll bort vattnet och lägg upp potatisen i ett bleck att ånga av.

Servering:

1. Smält margarin till 165° i stekpanna/bord tills det är brunt.
2. Lägg i potatisen och stek den jämnt gyllenbrun och genomfärdig rör om då och då med en stekspade, men inte så att potatisen går sönder eller mosar sig.
3. Salta och peppra.
4. Lägg upp potatisen som en bananklase på tallrik eller i skål á part eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Pommes de terre gastronome

Korkformsskuren potatis, blancheras, smörsteks, vänds i tryfferad köttglace innan de serveras.



Pommes de terre Lyonnaise

3-4 mm tjocka potatisskivor, finskivad lök, råsteks ljusbruna.

Pommes de terre Mireille

Lika stora potatisar skurna i skivor, spolas torkas och smörsteks, saltas och peppras, blandas med strimlade, smörkokta kronärtskocksbottnar och tryffel.

Pommes de terre Mirette

½ cm stora potatistärningar, spolas, torkas väl, smörsteks, saltas, blandas med köttglace och tryffelskivor, beströs med persilja.

Pommes de terre noisettes

Utskärs med noisette-järn (ofta andra ändan på parisienne-järnet), smörsteks.

Pommes de terre olivettes

Utskärs med olivette-järn , smörsteks, saltas.

Pommes de terre parisienne (kulpotatis)

8 port.

3 kg Potatis
100 g Margarin
Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut stora potatisar och skala dem.
2. Tag ut jämna runda kulor ur potatisarna med kuljärn.
3. Under tiden du jobbar med potatisen, sätt på en kastrull med vatten med 2 msk salt per liter vatten, så att det kokar innan du skurit färdigt.
4. Blanchera potatisen dvs. håll ner den i det kokande vattnet och låt den sjuda tills den är nätt och jämnt färdig.
5. Håll bort vattnet och lägg upp potatisen i ett bleck att ånga av.

Servering:

1. Smält margarinet till 165°i stekpanna/bord tills det är brunt.
2. Lägg i potatisen och stek den jämnt gyllenbrun och genomfärdig rör om då och då med en stekspade, men inte så att potatisen går sönder eller mosar sig.
3. Salta och peppra.
4. Lägg upp potatisen i skål, servera á part eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Pommes de terre Parmantier

Skala och skär potatis i 1,5 cm tärningar. Sautera potatisen i lite olja och smör tills dom fått gyllenbrun färg och blivit klara. Låt potatisen (fettet) rinna av i durkslag innan serveringen.



Pommes de terre Provençale (råstekt vitlökspotatis)

8 port.

2 kg Potatis
5 st Vitlöxsklyftor
Persilja
Olja
Margarin
Salt och peppar

1. Välj ut jämnstora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i 4 mm tjocka skivor.
3. Spola skivorna i kallt vatten så att stärkelsen går ur annars fastnar potatisskivorna i varandra och i pannan när de steks.
4. Stek potatisen i bara olja tills den är nästan färdig, håll av den och låt den vila en stund.

Servering:

1. Smält margarin till 165° i stekpanna/bord tills det är brunt.
2. Lägg i potatisen och stek den jämnt gyllenbrun och genomfärdig rör om då och då med en stekspade, men inte så att potatisen går sönder eller mosar sig.
3. Smaksätt med salt, peppar och pressad vitlök.
4. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part eventuellt garnerad med en persiljekvist.

Raggmunk

Riv eller mal rå, skalad potatis. Blanda i 2 ägg per kilo potatis (eventuellt också 30 – 40g vetemjöl per kilo potatis). Smaksätt med salt. Stek i flott eller olja så att raggmunkarna blir ordentligt knaperstekta runt kanterna och får en ljusbrun färg.

Pommes de terre risollées

Skurna som pommes de terre chateau, fast 50 % större, smörsteks. Ofta numera steks små runda naturväxta potatisar som förvällts i cirka 8 minuter.

Rårakor

Skala och riv potatisen ganska grovt, krydda med salt. Bryn matfett i en stekpanna, klicka i smeten och bred ut den ganska tunt. Reglera värmen så att rårakorna inte bränns. Stek rårakorna gulbruna och frasiga på båda sidorna.

Rösti

8 port.

2,5 kg Potatis
Salt och peppar
Eventuellt Strimlad purjolök
Strimlad rökt skinka

1. Välj ut jämnstora potatisar.
2. Sätt på en kastrull med vatten med 2 msk salt per liter vatten.
3. Håll ner den oskalade potatisen i det kokande vattnet och låt dem sjuda sakta under lock tills de är färdiga. Känn med en trästicka.
4. Håll bort vattnet och lägg upp potatisen i ett bläck att kallna.
5. Skala och riv potatisen på rivjärnets grövsta sida.
6. Strimla eventuellt skinka och purjolök fint och blanda med den rivna potatisen.

Servering:

1. Lägg ned potatisen i varm panna med hälften smör och olja tryck ihop potatisen till en platt kaka. Salta och peppra.
2. Stek kakan knaprigt gyllenbrun. Vänd den med hjälp av ett lock och stek andra sidan också.
3. Låt kakan glida över på ett stort runt fat eller servera den i tårtbitar. Eventuellt garnerad med en persiljekvist.



Pommes de terre Sables

Gör som pommes de terre Parmantier, lägg upp i en karott, strö över lite mie de pain och smält smör. Gratinera i salamander tills brödet fått fin färg.

Pommes de terre sauté (stekt potatis)

8 pers

3 kg Potatis
100 g Margarin
Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämnstora potatisar och skala dem.
2. Under tiden du skalar potatisen, sätt på en kastrull med vatten med 2 msk salt per liter, så att det kokar innan du skalat färdigt.
3. Häll ner potatisen i det kokande vattnet och låt dem sjuda sakta under lock tills de är färdiga. Känn med en trästicka.
4. Häll bort vattnet och lägg upp potatisen i ett bleck att ånga av.
5. När potatisen kallnat skär den i jämnstora bitar.

Servering:

1. Smält margarinet i en 165° stekpanna/bord tills det är brunt.
2. Lägg i potatisen och stek den jämnt gyllenbrun och genomfärdig rör om då och då med en stekspade, men inte så att potatisen går sönder eller mosar sig.
3. Salta och peppra.
4. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål å part eventuellt garnerad med en persiljekvist.



FRITERAD POTATIS

Pommes de terre allumette

Potatis skärs som tändstickor och friteras i +180°C.

Pommes de terre amandines

Gör som pommes de terre croquettes men ersätt ströbrödet med mandelspån.

Pommes de terre Bénédictine (spiralpotatis)

Tilljämнад (på längden och vid sidorna) skalad potatis, skärs i långa spiraler med en rättikskniv, spolas, får rinna av, friteras i +180°C, serveras i servett.

Pommes de terre Berny

Gör som pommes de terre amandines men tillsatt finhackad tryffel i duchessen.

Pommes de terre cheveu

Hårfint strimlad potatis som behandlas som pommes de terre Pailles

Pommes de terre chips

1 mm skivad potatis spolas, torkas, friteras i +180°C, förvaras varmt i handduk ovanför spisen.

Pommes de terre colorettes (kragpotatis)

Använd pommes de terre colorette-järn till att skära ut långa spiraler av potatis som friteras i +180°C eller ångas färdiga i en vapeur, som då kan serveras till fiskrätter eller som garnityr på tallriksrätter.

Pommes de terre coupeaux (bandpotatis)

Från 1 cm tjockt skivad potatis skärs långa band ut (med potatisskalare som om du skalade äpple så att långa sammanhängande remsor bildas), spolas försiktigt, avrinnes, friteras i +180°C, serveras i servett.



Pommes de terre croquettes

8 port.

2 kg Potatis
150 g Smör
2 st Äggulor
Salt, malen vitpeppar

Till panering:

2 st Ägg
Vetemjöl
Siktat ströbröd

1. Koka potatisen.
 2. Pressa den varma potatisen med hjälp av en potatispress i en bunke.
 3. Tillsätt smör, salt och peppar (och eventuellt lite muskot).
 4. Tillsätt äggen ett i sänder och blanda ordentligt med en träslev. Blanda inte för länge, då blir moset segt.
 - 5.a. Rulla till 2,5 cm tjocka rullar på mjölad bänk kapa av med kniv så att de blir 3 cm långa bitar.
b. Rulla till 2,5 cm tjocka bollar.
 6. Blanda salt och peppar i mjölet, vispa upp äggen med lite vatten och sikta ströbrödet.
 7. Vänd potatisstavarna (bollarna) i mjölet, doppa i ägget och tryck sedan fast ströbröd.
- Servering:
1. Värm upp fritösen till 180° och doppa potatisen försiktigt i det heta fettet.
 2. Potatisen är färdig när den är krispig och gyllenbrun.
 3. Lyft potatisen ur fritösen och låt den rinna av.
 4. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.

Pommes de terre Dauphine

8 port.

1,5 kg Potatis
100 g Smör eller 1 dl olja
2 st Äggulor
Salt, malen vitpeppar
1 halv Sats pâte á choux enligt recept nedanför

1. Koka potatisen.
 2. Pressa den varma potatisen med hjälp av en potatispress i en bunke.
 3. Tillsätt smör, salt och peppar (och eventuellt lite muskot).
 4. Tillsätt äggen ett i sänder och blanda ordentligt med en träslev. Blanda inte för länge, då blir moset segt.
 5. Gör pâte á choux massan enligt receptet.
 6. Blanda 2 tredjedelar duchessee med en tredjedel pâte á choux.
- Servering:
1. Spritsa till bollar eller ringar på oljat bleck, eller forma till bollar med oljade skedar.
 2. Friter i 180° fritös så att potatis bollarna sväller upp och får vacker färg, servera genast á part till vilträtter.

Pâte á choux

1,5 dl Vatten
60 g Smör
90 g Vetemjöl
150 g Ägg

1. Koka upp vattnet och smöret.
 2. Tillsätt allt mjölet på en gång. Rör kraftigt med en träsked i 3-4 minuter tills smeten "släpper" ordentligt från kanterna.
 3. Tag av kastrullen och låt smeten svalna något.
- Tillsätt ett ägg i taget och rör kraftigt tills det blandat sig ordentligt.



Pommes de terre frites

8 port.

3 kg Potatis

Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämna, stora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i 1 cm tjocka och 5 cm långa stavar. Alla lika stora.
3. Blanchera potatisen i 150° flottyr tills de är mjuka men inte fått någon färg.
4. Tag upp potatisen i ett bleck att rinna av.

Servering:

1. Värm upp fritösen till 180° och doppa potatisen försiktigt i det heta fettet.
2. Potatisen är färdig när den är krispig och gyllenbrun.
3. Lyft potatisen ur fritösen och skaka av den.
4. Salta, men inte över fritösen, lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.

Pommes de terre gaufrettes

8 port.

2,5 kg Potatis

Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämna, stora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i tunna räfflade skivor på mandolin, vrid potatisen ett kvartsvarv varje gång du drar den över kniven så att skivorna ser ut som våfflor.
3. Spola skivorna i kallt vatten så att stärkelsen går ur annars fastnar potatis skivorna i varandra när de friteras.

Servering:

1. Värm upp fritösen till 180° och doppa potatisen försiktigt i det heta fettet.
2. Potatisen är färdig när den är krispig och gyllenbrun.
3. Lyft potatisen ur fritösen och skaka av den.
4. Salta, men inte över fritösen, lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.

Pommes de terre Lorette

Blanda pommes de terre Dauphine-massa med riven ost, forma till små korkar, friteras i +170 - 180°C.

Pommes de terre Pailles

8 port.

3 kg Potatis

Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämna, stora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i nålfina och 5 cm långa strimlor. Alla lika stora.
3. Spola strimlorna i kallt vatten så att stärkelsen går ur annars fastnar potatisstrimlorna i varandra när de friteras.

Servering:

1. Värm upp fritösen till 180° och doppa potatisen försiktigt i det heta fettet.
2. Potatisen är färdig när den är krispig och gyllenbrun.
3. Lyft potatisen ur fritösen och skaka av den.
4. Salta, men inte över fritösen, lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.



Pommes de terre Pont neuf

8 port.

3 kg Potatis

Salt och malen vitpeppar

1. Välj ut jämna, stora potatisar och skala dem.
2. Skär potatisen i 2 cm tjocka och 5 cm långa stavar. Alla lika stora.
3. Blanchera potatisen i 150° flottyr tills de är mjuka men inte fått någon färg.
4. Tag upp potatisen i ett bleck att rinna av.

Servering:

1. Värm upp fritösen till 180° och doppa potatisen försiktigt i det heta fettet.
2. Potatisen är färdig när den är krispig och gyllenbrun.
3. Lyft potatisen ur fritösen och skaka av den.
4. Salta, men inte över fritösen, lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.

Pommes de terre soufflés (potatiskuddar)

3 mm tjocka fyrkantiga eller ovala potatisskivor spolås, torkas väl, förfriteras i ca +110°C (under ständig omrörning) till de är lätt blåsiga, friteras sedan i +180°C.

Pommes de terre St Florentine

Gör en pommes de terre duchesse men tillsätt finhackad sauterad skinka. Splitsa ut 2 cm tjocka strängar på en skärbräda och dela strängarna i 4 cm bitar. Rulla kroketterna först i mjöl sedan ägg och sist i en blandning av ströbröd och mannagryn. Värm upp fritösen till 180° och doppa potatisen försiktigt i det heta fettet. Potatisen är färdig när den är krispig och gyllenbrun. Lyft potatisen ur fritösen och låt den rinna av. Lägg upp potatisen på tallrik eller i skål á part.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

FRITERAD POTATIS	16
Galette au pommes de terre (potatiskaka)	12
Gyllenhammarpotatis	11
Hasselbackspotatis.....	8
Innehållsförteckning.....	20
KOKT POTATIS	3
Pommes de terre à l'anglaise (kokt potatis)	3
Pommes de terre allumette	16
Pommes de terre Alsacienne	12
Pommes de terre amandines.....	16
Pommes de terre Anna	9
Pommes de terre au four (bakad potatis)	9
Pommes de terre Benedictine (spiralpotatis).....	16
Pommes de terre Berny	16
Pommes de terre Biarritz.....	5
Pommes de terre boulangère	3
Pommes de terre Bretonne	3
Pommes de terre Byron	5
Pommes de terre carré (tärnad råstekt potatis).....	12
Pommes de terre Chambéry.....	9
Pommes de terre Chamignol.....	5
Pommes de terre chateau (slottpotatis)	12
Pommes de terre cheveu.....	16
Pommes de terre chips	16
Pommes de terre collorettes (kragpotatis)	16
Pommes de terre coupeaux (bandpotatis)	16
Pommes de terre croquettes	17
Pommes de terre Dauphine	17
Pommes de terre Dauphinoise (potatisgratäng).....	9
Pommes de terre Delmonico	8
Pommes de terre duchesse	5
Pommes de terre en robe de chambre	3
Pommes de terre en vermicelles (pressad potatis).....	5
Pommes de terre Flamande	3
Pommes de terre fondant.....	10
Pommes de terre frites.....	18
Pommes de terre gastronome.....	12
Pommes de terre gaufrettes	18
Pommes de terre Georgette.....	10
Pommes de terre Hongroise	3
Pommes de terre Jackson.....	10
Pommes de terre Liard	3

Pommes de terre Lorette.....	18
Pommes de terre Lyonnaise	13
Pommes de terre Macaire	6
Pommes de terre Marquise	5
Pommes de terre Massenet.....	10
Pommes de terre Maxim	8
Pommes de terre Ménagère.....	10
Pommes de terre Mireille	13
Pommes de terre Mirette.....	13
Pommes de terre Moussline	6
Pommes de terre noisettes	13
Pommes de terre nouvelles (nypotatis)	3
Pommes de terre olivettes	13
Pommes de terre Pailles.....	18
Pommes de terre parisienne (kulpotatis)	13
Pommes de terre Parmantier	13
Pommes de terre persiljeé (persilje potatis)	4
Pommes de terre Pont neuf.....	19
Pommes de terre Portugaise	4
Pommes de terre Provençale (råstekt vitlökspotatis).....	14
Pommes de terre puré (potatispuré).....	6
Pommes de terre risollées	14
Pommes de terre Robert	6
Pommes de terre Sables	15
Pommes de terre Sarladaise	10
Pommes de terre sauté (stek potatis) ...	15
Pommes de terre Savoyarde.....	10
Pommes de terre soufflés (potatiskuddar)	19
Pommes de terre St Florentine.....	19
Pommes de terre vapeur.....	4
Pommes de terre Voisin	10
Potatisbullar.....	6
Potatisgnocchi.....	4

PRESSAD / MOSAD

POTATIS	5
Raggmunk.....	14
Rårakor	14
Rösti	14
Skånsk potatis	11

STEKT POTATIS.....

STUVAD POTATIS.....

UGNSBAKAD POTATIS.....

