Jordskokkchips



Ingredienser

♥ 5 jordskokker (se tips)
♥ 5 dl olje med nøytral smak
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Skrell jordskokkene og skjær i tynne skiver. Dersom du har en mandolin, er denne super å bruke!

Ha oljen i en liten, dyp stekepanne eller bruk en vid kjele. Varm opp oljen til den blir skikkelig varm. (En test på om oljen er varm nok kan være å ha treskaftet på en sleiv i oljen; da skal oljen være så varm at det bruser rundt treskaftet.)

Legg forsiktig jordskokkskiver ned i den varme oljen. Ikke for mange av gangen, slik at du har kontroll på stekingen. Stek jordskokkskivene i den varme oljen til de blir gylne på begge sider.

Løft de ut av den varme oljen med to gafler. Legg de fritterte jordskokkchipsene på et brett dekket med kjøkkenpapir for å fjerne overflødig olje. Dryss straks over flaksalt, mens chipsene er varme.

Tips

♥ Jeg har skrevet 5 jordskokker i denne oppskriften, men du kan så klart lage chips av færre eller flere jordskokker. Jordskokk varierer dessuten i størrelse, så bruk det antallet du vil.

♥ Som nøytral olje kan du for eksempel bruke avokadoolje (best, men dyrest), rapsolje eller solsikkeolje.

♥ Jordskokkskivene skal skjæres nokså tynne. Det er om å gjøre å få omtrent lik tykkelse på jordskokkskivene slik at de trenger lik steketid. Derfor er det lurt å bruke mandolin til å skjære skivene (men pass på fingrene når du bruker mandolin!).

♥ Jordskokkchips bør serveres nylagde, mens de er sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordskokkchips