

Råstekta potatistärningar

4 portioner

800 g fast potatis

Rapsolja

Smör

Flingsalt

Skala och tärna potatisen i tärningar (ca 1,5 x 1,5 cm).

Lägg i en bunke med kallt vatten i ca 20 min så stärkelsen får dras ut.

Skaka av potatis i ett durkslag och torka potatisen i en kökshandduk.

Stek potatisen på något mer än medelvärme (6/9) i rapsolja i ca 20-25 minuter.

Sänk värmen till medelvärme (5/9). Tillsätt smör och stek i ytterligare ca 5-10 minuter.

Rör om under tiden.

Salta med flingsalt.