



Välj rätt potatis

Allmänt om potatis

Vissa potatissorter är mjöliga i konsistensen efter kokning, andra fasta. De mjöliga sorterna passar bäst till mos, bakpotatis, ugnsrätter och soppa. Vill man undvika att potatisen faller sönder vid kokningen är det bäst att låta skalet sitta kvar. Fastare sorter passar bra att koka och steka, samt till rätter där potatisen ska strimlas, skivas eller tärnas.

Några vanliga potatissorter

ASTERIX Asterix är en ny potatissort med rött skal. Den passar bra till kokning, bakpotatis, råstekning etc.

BINTJE Har något gulaktig färg, är normalt fast i konsistensen efter kokning. Bra att koka, steka, strimla, skiva och tärna.

HERTHA Potatis med ljusgul färg och fast konsistens. Passar bra till kokning, gratänger och sallader.

KING EDWARD Gulvit potatis med mjölig konsistens. Skalet kan ha rödaktiga fläckar. Särskilt lämplig till mos, pressad potatis, bakpotatis och ugnsrätter.

MANDELPOTATIS Avlånga potatisar med kraftigt gul färg och mjölig konsistens (mandelpotatis från Norrland

är fast i konsistensen). Bör kokas med skalet kvar eftersom den annars lätt kokar sönder.

MARIA Gul och fast potatis. Bra att koka, steka, strimla, tärna och skiva.

MATILDA Ljusgul och något mölig. Passar bra till mos och pressad potatis.

PORVITA Mjölig potatissort som t.ex. kan kokas med skal eller mosas.

SAVA Sava är en ny fastkokande potatissort. Färgen är starkt gul. Den passar bra till t.ex. Janssons frestelse, potatissallad och pommes frites.

UKAMA Är ljusgul i färgen och fast i konsistensen. Passar bra till rätter där potatisen ska skivas, tärnas eller strimlas.

Förvaring och tips

Potatis ska förvaras mörkt och svalt.

Potatis kan förvaras djupfryst i nästan ett år.

Potatisar som blivit gröna (ofta fläckvis) ska man inte äta. Det har bildats solanin, ett gift man kan bli sjuk av om man är känslig.