أفضل بطاطس هقلية في الهقلا الهوائية

النشخاص : 4

الوقت الكلي: 45 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 30 min

المكونات :

- 750 جرام بطاطس (أنظروا للمقدمة)
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الافوكادو (أو زيت الزيتون)
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2/1 ملعقة صغيرة بيريكا وخذنة (اختياري)
- 4/1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

الخطوات:

1. نغسل البطاطس ونجففها, مع الاحتفاظ بالقشرة, ثم نقطعها الى اوتاد صغيرة (وبدجز), مع المحاولة في الحفاظ على ان تكون احجام القطع كلها متساوية.
2. نضع القطع في وعاء كبير, ثم نغسلها في الماء حتى يصبح لون الماء صافى. نصفيها ثم نسكرها على ماء مغلي, يكفي لغورها, ونتركها لمدة 10 دقائق.
3. نصفى ونجفف البطاطس جيدا باستخدام قهاشة نظيفة أو مناديل ورقية.
4. ننقل البطاطس الجافة الى وعاء كبير, ونرش عليها 1 ملعقة كبيرة من الزيت, ونهزج جيدا, ثم نضعها في سلة الهقلا الهوائية. نضبط الحرارة على 175س أو 350ف لمدة 8 دقائق, نغلق الهقلا الهوائية ونشغلها. عندما ينتهي الوقت نخرج السلة, ونلقي البطاطس في الوعاء نفسه ونخلط. نعيد البطاطس مرة اخرى الى السلة, ونعيد تشغيل الهقلا الهوائية, بنفس الوقت والحرارة.
4. نضيف البطاطس مجددا الى الوعاء, ثم نضيف ملعقة كبيرة اخرى من الزيت, ونخلط جيدا, يعد ذلك نضيف البهارات, مع المهزج مرة اخرى للتوزيع. نلقي البطاطس المتبلبة النصف مطبوخة في السلة مرة اخرى, وهذه المرة نزيد من درجة الحرارة الى 190س أو 380ف. نضبط الوقت على 5 دقائق, ثم نعيد تشغيل الهقلا الهوائية. بعد انتهاء الـ 5 دقائق نلقي البطاطس في الوعاء, نهزج ثم نعيدها الى الهقلا الهوائية لـ 5 دقائق اضافية, ثم نكرر الامر مرة اخرى, ليصبح اجهالي الوقت 15 دقيقة. بحلول هذا الوقت ستكون البطاطس الهقلية جاهزة تهاها ومقرمشة تهاها. ويفضل في اخر 5 دقائق القاء نظرة على البطاطس للتأكد اذا اصبحت جاهزة قبل انتهاء الوقت. نادرا ما احتاج لزيادة الوقت عن 15 دقيقة.
5. نستمتع بها وحدها, مع الكاتشب, او الاضافات المفضلة لديكم.