

Vlaams friteshuis
van Gogh

Sinds 1999

VERSE FRITES

Kies goede aardappels. Aardappelsoorten die geschikt zijn voor het bakken van frites:
Frieslander, Remarka, Première, Santé en Agria.

Ingredienten

Aardappels 300 gram pp
Frituurolie of vloeibaar vet
Zout

Schil de aardappels lichtjes of maak de piepers goed schoon met een schuursponsje, er mag van ons best een huidje aan zitten. Zet aardappels onder water als je ze bewaard.

De frituurpan gebruiken

Verhit je frituurpan tot 160 graden. Deze temperatuur is eigenlijk iets te hoog. Maar omdat je frituur ontzettend in temperatuur daalt als je de koude aardappelreepjes in het vet doet is dit toch de goede temperatuur. Als je denkt dat het bakken te snel gaat kun je wat zakken in temperatuur. Ga niet hoger in temperatuur! Doe als het voorbakken te langzaam gaat wat minder frites in je pannetje.

Frietjes snijden

Snij de aardappels tot staafjes van ongeveer 12 mm, of de maat die jij lekker vindt. Gebruik evt. een frietsnijder. Maar het kan ook met een goed keukenmes. Ben je voorzichtig?

Friet voorbakken

Doe ongeveer een half mandje rauwe frites in je frituur en bak ze tot ze "lichtblond" zijn. Eigenlijk ben je aan het blancheren of om helemaal precies te zijn: arreteren. Wij bakken ze voor tot alleen de randjes een klein beetje gekleurd zijn. Verder zijn je frieten alleen gaar en bleek. Zo worden ze niet te droog. Haal ze uit het vet en laat ze afkoelen op een bord zodat ze lekker de ruimte hebben. Laat ze minstens een half uur rusten. Gebruik ze wel dezelfde dag, Je wilt toch verse frites? Als je olie weer op 160 graden is herhaal je dit met alle gesneden aardappels. Tot je genoeg hebt.

Friet afbakken

Afbakken op 175 graden. Bak ze tot ze mooi van kleur zijn. Je hoeft zelfgemaakte friet minder lang te bakken dan frites uit de supermarkt. Maximaal 3 minuten is prima om aan te houden. Zout erop, en smullen maar!

