

Zelfgemaakt Franse frietjes / Homemade French Fries



Boodschappenlijstje

1 kg Frieslander aardappelen
plantaardige olie, om te frituren
zeezout, naar smaak

serveren met
mayonaise
tomatenketchup

Zo maak je verse Franse frietjes

Schil de aardappelen en snij ze in plakken van 1 cm dikte en dan in dunne frietjes.

Doe de friet in een grote kom gevuld met koud water.

Laat ze minstens 2 uur zo staan om het zetmeel te verwijderen, dan wordt de friet krokanter.

Giet de frietjes af en dep ze droog met een schone theedoek.

Vul een grote pan met niet meer dan 1/3 met olie en verwarm de olie tot 140°C

Voorbakken

Bak de frites in porties, bak ze in 6 minuten per portie voor.

De friet moet licht goudkleurig en een beetje knapperig zijn, laat goed uitlekken op keukenpapier.

Afbakken

Draai het vuur hoger tot de olie 180°C bereikt

Frituur de frietjes opnieuw 2-3 minuten per portie tot ze licht goudbruin en echt krokant zijn.

Laat de Franse frietjes uitlekken op keukenpapier en breng ze direct op smaak met zeezout.

Geef mayonaise en tomatenketchup bij de Franse frietjes

Zelfgemaakt Franse frietjes / Homemade French Fries



Shopping list

1kg Maris Piper or King Edward potatoes
vegetable oil, for deep frying
sea salt, to taste

To serve

mayonnaise
tomato ketchup

How to make Fresh French Fries

Peel the potatoes and cut them into 1cm-thick slices, then cut into batons.

Put the fries into a big bowl with cold water.

Leave to soak for at least 2 hours to remove the starch, it will make the fries more crisp.

Drain the potatoes well and pat dry with a clean kitchen towel.

Fill a deep pan no more than a third full with oil and heat the oil to 140°C

Pre-bake

Fry the French fries in batches, for 6 minutes per batch.

The fries should look golden straw-coloured and be slightly crisp, drain well on kitchen paper.

Final Bake

Turn the heat up until the oil reaches 180°C

Fry the French fries again for 2-3 minutes per batch, until lightly golden and really crisp.

Drain the French Fries on kitchen paper and immediately season them with sea salt.

Serve the French Fries with mayonnaise and tomato ketchup on the side