

Vlaamse friet met Tartare saus / Flemish fries with sauce Tartare



De boodschappen

- 1 kilo patat aardappelen
- 2 flessen zonnebloemolie
- 100 gram Belgische mayonaise
- 1 vrije uitloop ei
- 3 kleine augurkjes
- wat bieslook
- zeezout

Als het om eten gaat staat Vlaanderen bovenal bekend om zijn heerlijke friet. Zacht kruimig van binnen en knapperig van buiten, de Belgen kunnen er wat van. De Belgische mayonaise met zijn specifieke smaak mag daarbij niet ontbreken. Maar die smaak krijgt een extra diepte als je er saus Tartare van maakt.

Zo maak je het

Breng een laagje water aan de kook en kook het ei in 10 minuten hard.

Belgische mayonaise en Amsterdamse augurken koop je bij AH.

Schep 100 gram mayonaise in een ruime kom.

Hak de augurken en het ei fijn en roer ze door de mayonaise.

Was de bieslook grondig, knip het met een schaar fijn en roer het ook door de mayonaise.

Zet de saus in de ijskast.

Nu beginnen we aan de Vlaamse friet

Schil en was de aardappelen. Dep ze droog met keukenpapier.

Snijdt de aardappelen eerst in schijven, dan in repen van 1x1 cm.

Laat de dikke frieten voorzichtig in de hete zonnebloemolie glijden.

Om de perfecte friet voor te bakken moet de temperatuur van de olie 160°C zijn.

Bak de friet 4 minuten voor en laat ze uitlekken in een vergiet met keukenpapier.

Verhit de olie tot 180°C om de frieten af te bakken.

Bak ze goudbruin in 6 minuten en laat ze nog even uitlekken. Strooi er zout over.

Serveer de Vlaamse friet met de saus Tartare ernaast, t'is te lekker!

Vlaamse friet met Tartare saus / Flemish fries with sauce Tartare



Shoppinglist

- 1000 g large potatoes
- 2 bottles sunflower oil
- 100 gram Belgian mayonnaise
- 1 free range egg
- 3 small pickles
- some chives
- sea salt

When it comes to eating Flanders is known above all for its delicious chips. Soft inside and crispy on the outside, the Belgians know how to cook their chips. The Belgian mayonnaise with its specific taste can't be missed on the side. But your fries get an extra depth of flavour if you make Tartar sauce from it. Easy and delicious, you can make it yourself.

This is how to

Bring some water to the boil and boil the egg in 10 minutes hard.

You can buy Belgian mayonnaise and Amsterdam pickles at AH.

Scoop 100 g Belgian mayonnaise in a medium bowl.

Chop the pickles and the egg fine and fold them in the mayonnaise.

Wash the chives thoroughly, cut them fine with scissors and stir the chives into the mayonnaise as well.

Place the sauce in the fridge.

Now we start making the Flemish chips

Peel and wash the potatoes. Pat them dry with kitchen paper.

Cut the potatoes first in slices then in strips of 1x1 cm.

Slide the chunky potatoes carefully in the hot oil.

To pre-bake the perfect chips the temperature of the oil should be 160°C.

Pre-bake the fries for 4 minutes and let them leak in a colander on kitchen paper.

Heat the oil to 180°C to bake off the chips.

Bake them golden brown in 6 minutes and toss them dry. Sprinkle salt on them.

Serve the chips with the sauce Tartare on the side, it tastes awesome!