



DE LEKKERSTE EIGENGEMAAKTE FRIET



BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 1 kg Aardappelen

BEREIDEN

- > Schil de aardappelen. Snij ze daarna in staafjes van ongeveer 1 bij 1 cm dik en spoel deze af in water.
- > Even laten uitlekken en dep ze droog met een (schone) keukendoek.
- > Verhit Diamant om in te frituren tot 140°C graden. Frituur de frites in 4 á 5 minuten gaar, maar let op dat ze nog niet te bruin worden.
- > Leg de frietjes op keukenpapier, zodat de rest van de Diamant geabsorbeerd wordt en laat ze afkoelen (±30 min).
- > Verwarm vervolgens de frituurpan tot 175 °C en bak de friet af voor 3 á 4 minuten, tot dat ze lekker goudbruin zijn.
- > Schud ze goed uit en bestrooi ze met wat zout. Laat de frites heel even afkoelen.

En smullen maar!