



## VERSE FRIET MET PARMEZAANSE KAAS EN PETERSELIE



**CATEGORIE VERSE FRIET & AARDAPPELRECEPTEN**

### INGREDIENTEN

- 1 zak Diamant Natuurlijk Frituurolie
- Echte patat aardappelen of koelverse friet
- Zakje Parmezaanse kaas 75 g
- Fijn gehakte peterselie

### BEREIDINGSWIJZE

- > Spoel de aardappels schoon. Snijd de aardappels in grote grove stukken in de lengte. Hierna kun je ervoor kiezen om dunne of dikke frietjes te snijden.
- > Spoel de frietjes nogmaals af en droog met een schone theedoek of op wat keukenpapier.
- > Vul de braadpan (of friteuse) met Diamant en voorfrituur de friet ongeveer 4 á 5 minuten op 140°C.
- > Leg de frietjes op keukenpapier en laat ze afkoelen (±30 min). Verwarm vervolgens de braadpan tot 175°C en bak de friet af in 3 á 4 minuten, totdat ze goudbruin zijn.
- > Bestrooi ze daarna met wat zout, Parmezaanse kaas en peterselie.

**Tip:** Lekker met truffelmayonaise erbij.