

Stap 1 t/m 7: recept in het kort

Stap 1: kies de juiste aardappel

Kies als aardappel de Agria of Berber. Voor dikkere (Belgische) frieten kies ik de Agria, voor dunne (Franse) frietjes de Berber. Ik reken met ongeveer 300 gram aardappels per persoon.

Stap 2: schillen, snijden tot de juiste grootte en afdrogen

Verwijder de schil volledig en ook alle ogen, groene gedeelten en andere onregelmatigheden. Snijd de aardappels in frietvorm. Gooi te dunne, onregelmatige frietjes weg. Zet de gesneden frieten in een bak met koud water onder een lopende kraan. Laat de kraan net zo lang lopen tot het water helder is en laat de frieten ca. 15 minuten hierin staan. Laat de frieten goed uitlekken in een vergiet en maak ze vervolgens goed droog met een theedoek of keukenpapier.

Stap 3: gebruik een goede frituur voor het voor- en afbakken

Een goede frituur moet op temperatuur blijven. Als stelregel heb je daarom 750 Watt nodig per liter frituurolie of -vet. Dus een frituur waar 4 liter olie of vet ingaat, moet dus minimaal $4 \times 750 = 3.000$ Watt zijn.

Stap 4: voorbakken - laat de frieten zingen!

Verse friet moet twee keer gebakken worden, het zogenaamde voor- en afbakken. Voorbakken van de Agria doe je op een temperatuur van 140°C. De duur van het voorbakken is zo'n 5 à 6 minuten, maar let vooral goed op de frieten zelf. Wanneer de frieten 'lichtblond' zijn, naar de oppervlakte drijven en daar beginnen te zingen (borrelen en sissen), zijn ze klaar om eruit gehaald te worden. Schud ze direct goed uit boven de frituur en dep ze vervolgens verder droog met keukenpapier. Ze zien er nu uit als diepvriespatat: een lichtgeel, gegaard aardappelstaafje, de randjes een heel klein beetje gebakken, maar nergens bruin van kleur.

Stap 5: uitwasemen en afkoelen - het zogenaamde 'hooien'

Laat de frieten niet in het mandje boven de frituur hangen, maar spreidt de goed uitgeschudde en drooggedepde frieten uit op een ruime plaat, zodat ze hun hitte goed kwijt kunnen. Dit 'hooien' of 'uitzweten' van de voorgebakken frieten neemt minimaal een halfuur in beslag, het liefst langer.

Stap 6: afbakken

De tweede keer dat de frieten de olie - het afbakken - doe je op een temperatuur van 165°C tot 170°C. De duur van het afbakken is zo'n 1,5 à 3 minuten, maar let vooral goed op de frieten zelf. Wanneer de frites 'goudbruin' van kleur zijn, allemaal naar de oppervlakte drijven en niet meer bruisen, zijn ze klaar om eruit gehaald te worden. Schud ze direct goed uit boven de frituur en dep ze vervolgens verder droog met keukenpapier.

Stap 7: serveren

Strooi zout op de frieten en schud ze goed door, zodat het zout zich gelijkmatig verspreidt. Niet koud laten worden, direct serveren, liefst in een puntzak - waarin ze elkaar beter warm houden - en smullen maar.