
KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

Aardappelen

De perfecte frietjes à la Heston Blumenthal

3x gegaard! Met al dat werk moet het wel lekker zijn.

BEREIDING

Snijd de aardappelen in de vorm van frietjes en zet ze 10 minuten in koud water.

Doe de frietjes in een pan met kokend water en laat het net niet koken. De friet mag net niet uit elkaar vallen.

Giet de aardappels af en laat ze goed uitlekken. Leg de frietjes op een blad in de koeling voor minstens 15 minuten.

Frituur de aardappelen op 130 graden voor ongeveer 5 minuten, ze mogen nog geen kleur krijgen. Laat ze goed uitlekken en koel ze weer terug.

Als ze volledig koel zijn, frituur je ze op 185 graden, totdat ze mooi goud bruin zijn. Breng op smaak met zout en geniet!
