



**Een smulfeestijn voor jong en oud**

### **3 tips voor de perfecte zelfgemaakte frietjes**

**Onze nationale trots: heerlijke Belgische frietjes. Iedereen is er verzot op! Heb jij ze al ooit helemaal zelf gemaakt? Met deze tips tover jij de verrukkelijkste homemade frietjes op tafel. Hmmm, dat wordt een groot smulfeestijn!**

#### **De juiste patat om frietjes van te maken**

**Alles begint bij de juiste patat. De beste aardappelsoort om je Belgische frietjes mee te maken is "Bintje" of ook wel de klassieke, loskokende frietaardappel.**

**Zo begin je aan de bereiding van de lekkerste zelfgemaakte frietjes:**

1. Schil de aardappelen, spoel ze af en dep droog.
2. Snij je aardappelen in de gewenste dikte. Hoe dikker je frietjes, hoe voller de aardappelsmaak.
3. Spoel je frietjes niet opnieuw af met koud water. Het zetmeel zorgt net voor het knapperige resultaat, en dat spoel je anders weg.

*Opgelet: als je fijne frietjes of allumettes hebt gesneden, is spoelen wél aan te raden. Zo vermijd je dat de slanke frietjes straks samenklitten in het frietvet. Dep in dat geval de frietjes goed droog met keukenpapier of een keukendoek. Als je dit niet doet, gaat de temperatuur van het frietvet snel dalen en krijg je een schuimende reactie.*



## **Welke olie gebruiken om je frietjes in te bakken?**

**Bij het kiezen van je frituurvet, kies je ook de smaak van je homemade frietjes. De meest voor de hand liggende optie is frituurolie: een mix van plantaardige oliën, goed bestand tegen hoge temperaturen. Een veilige en smakelijke keuze!**

Maar er zijn nog andere soorten **vloeibaar frituurvet van plantaardige oorsprong**, zoals arachideolie, zonnebloemolie of olijfolie. Kijk voor de zekerheid altijd op de verpakking of de olie die je koos, geschikt is voor warme bereidingen. Bonus: plantaardige olie bestaat uit onverzadigde vetten, die het cholesterolgehalte verlagen.

Vast frituurvet is meestal gemaakt van zowel dierlijke vetten zoals ossewit of van plantaardige oliën zoals palmolie of kokosolie. Bakt extra krokant en met een heerlijke smaak! Verzadigd vet verhoogt echter het cholesterolgehalte in het bloed. Minder goed dus voor degenen die op hun cholesterol willen letten...

*Let op: gebruikt nooit "extra vierge" olijfolie in je frietketel, want dan komen er schadelijke stoffen vrij tijdens het bakken.*



## **Zo bak je zelf thuis de lekkerste frietjes**

**Het bakken van je frietjes doe je in twee beurten. Eerst bak je de frietjes gaar, daarna bak je de frietjes krokant.**

### **Stap 1: Voorbakken van je zelfgemaakte frietjes**

Eerst laat je je frietjes voorbakken om je gesneden, rauwe aardappelen te doen garen.

- Verwarm je friteuse voor op een temperatuur van 140°.
- Leg de rauwe frietjes in het vet en laat ongeveer 5 minuten bakken. Je frietjes zijn klaar als ze beginnen te 'zingen' (ze zwemmen dan aan de oppervlakte van je friteuse).
- Schud je frietjes goed af en laat ze gedurende een halfuur afkoelen en uitlekken op keukenpapier.



### **Stap 2: Afbakken van je zelfgemaakte frietjes**

Yes, it's baking time! Zo bak je je frietjes lekker krokant:

- Verwarm je friteuse voor op 180°.
- Bak de afgekoelde, voorgebakken frietjes in porties tot ze goudbruin zijn. Bak niet te veel frietjes in één keer, want dan worden ze slap!
- Schud ze goed af en bestrooi je zelfgemaakte frietjes met zout.



**De lekkerste bijgerechten bij je frietjes**

***En wat eten we bij de frietjes? Deze heerlijke bijgerechten tillen je zelfgemaakte frietjes naar een nóg hoger niveau:***



Hoofdgerechten

[Stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoe...](#)



Hoofdgerechten

[Biefstuk-friet met bearnaisesaus](#)



Hoofdgerechten

**[Vol-au-vent van de bomma](#)**



Hoofdgerechten

**[Mosselen met witte wijn](#)**



Hoofdgerechten

**[Steak met pastinaakfrietjes en lichte ch...](#)**



Hapjes

Bijgerechten

Overige



## Hot wings buffalo style



Hoofdgerechten

## Balletjes in tomatensaus



Hoofdgerechten

## The real cheesy burger



Hapjes  
Bijgerechten

## Kibbelingen

### **Nóg meer patat**

Krijg je nog niet genoeg van onze heerlijke Belgische aardappelen? Wil je eens op een andere manier aan de slag met je dagdagelijkse patat?

[> Naar de lekkerste aardappelrecepten](#)

[> 12x gevulde aardappel](#)

[> De perfecte patat voor elke dag](#)

