

# POMMES FRITES



---

**Vorbereiding :** 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 8-12 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4 personen

- grote vastkokende aardappels - bijv. Bintjes, Charlotte, Rosa - 900 g voor Pro 350/ 1.3 kg voor Pro 500) - keukenzout - frituurolie (arachideolie)

---

1. Schil de aardappels. Snijd ze in plakken van een centimeter en snijd de plakken in repen van een centimeter. Was de aardappels, was ze met warm water en spoel ze met koud water af om het zetmeel zo veel mogelijk te verwijderen; droog ze goed. Droog ze goed met een theedoek om zo veel mogelijk zetmeel en vocht te verwijderen, aarzel niet om de theedoek door een droge te vervangen als de eerste te nat is geworden.

2. Bereid het eerste frituurbad voor. Verhit de friteuse tot 180°C. Vul de frituurmand tot op 2/3 van de hoogte en bak de pommes frites gedurende ongeveer 6 minuten. De frites moeten zacht en wit blijven. Laat ze uitlekken door de mand aan de haak te hangen.

3. Bereid het tweede frituurbad voor. Bak de pommes frites gedurende ongeveer 2 minuten tot de olie niet meer borrelt; vergeet niet de mand zo nu en dan te bewegen. De frites moeten goudbruin zijn, krokant en zacht, met kleine blaasjes. Laat ze uitlekken door de mand aan de haak te hangen.

4. Als de pommes frites koud zijn geworden, kunt u ze vlak voor het serveren gedurende 1 minuut in de olie dompelen.

5. Heet serveren. Zout toevoegen.

