

Functionele beschrijving

Zelfgemaakte Friet

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Zelfgemaakte Friet 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

hollands, oven, vega

Zelfgemaakte Friet



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 10 minuten + 30 minuten oventijd

- 6-8 aardappels
- circa 2-3 el olijfolie
- bloem
- snufje zout

Bereiding

Verwarm je oven voor op 200 graden.

Schil de aardappels en snijd de aardappels in dunne frietjes. Spoel de frietjes goed schoon met koud water. Dep de frietjes vervolgens helemaal droog tussen een theedoek.

Als de frietjes droog zijn, doe je ze in een bak en voeg je de olijfolie toe.

Meng alles door elkaar zodat alle frietjes goed bedekt zijn.

Voeg daarna, met behulp van een zeef, een beetje bloem toe aan de frietjes.

Meng de frietjes door elkaar zodat ze allemaal bedekt zijn met een dun laagje bloem.

Leg de frietjes op een bakplaat met bakpapier en verdeel de frietjes over de heel bakplaat.

Verspreid de frietjes goed, ze 'mogen' elkaar niet aanraken.

Bak de frietjes circa 30 minuten. Vergeet niet tussendoor om de frietjes even door te scheppen.

TIP:

De frietjes eerst in water met zout ongeveer 30 minuten laten "weken". Het water om het ontwikkelen van de schadelijke stof acrylamide te voorkomen en het zout voor extra knapperigheid. Daarna een beetje olie erover sprayen. Je kan ook een beetje olie met paprikapoeder - hierdoor worden ze wat bruiner - in een kom doen en de aardappelstukjes er doorheen husselen, even laten staan en op keukenpapier laten drogen voordat je het in de oven doet.