

# Zelfgebakken patat (4 personen)

Bereiden: 20 minuten

## Nodig:

- 1 kg grote aardappels (vastkokers, bv Bintje)
- plantvrije olie om te frituren (arachide- of zonnebloemolie bv)
- grof zout



## Doen:

Schil de aardappels, snij ze in dikke plakken en dan in repen van ± 1 cm dik. Was ze goed met koud water en droog ze af met een schone theedoek.

Laat de olie heet worden (160°C = een beetje borrelen)

in een kleine pan en bak de frieten 4 minuten voor. Ze mogen niet kleuren.

Haal ze met een schuimschaaf uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken & afkoelen.



liever in porties dan alles in 1 keer

→ olie koelt teveel af & ze bakken niet goed gaar

goed afdrogen, anders bakken ze niet goed



Verhit opnieuw het pannetje met olie, nu tot 180°C (= flink borrelen) **Pas op** voor oververhitten, hou een deksel bij de hand! Bak de frieten goudbruin & krokant. Laat uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met zout. Doe dit evt in 2 porties



hoe kleiner de pan, hoe minder olie je nodig hebt

## Serveren:



Het lekkerst met zelfgemaakte mayonaise. Kijk voor het recept op [www.kokenmetkarin.nl](http://www.kokenmetkarin.nl)