



DE FRITEUSE

Onze recepten !

frifri[★].BE





Diepgevroren frietjes

Ingrédienten

- 600 gr Diepvries frietjes
- Fijn zout

Stappen

- Laat uw friteuse voorverwarmen op 180°C
- Zodra het controlelampje uitgaat, doe de diepvriesfrietjes in de korf en dompel deze onder in de olie
- Verminder de temperatuur van de thermostaat tot 170° en laat de frietjes gedurende 4 tot 5 minuten bakken
- Haal de korf uit de olie en plaats hem op de houder op de rand van de kuip
- Draai de thermostaat op 190° en wacht tot het controlelampje uitgaat
- Dompel de frietjes opnieuw onder gedurende 1 à 2 minuten

- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder en giet de frietjes in een kom met keukenpapier
- Schud de frietjes 3-4 maal op in het keukenpapier en verwijder het keukenpapier
- Bestrooi de frietjes met wat zout naar smaak en smullen maar!

Tip

Voeg wat fleur de sel toe bij het opdienen



Verse Belgische frietjes

Ingrédients

- 650 gr aardappelen Bintje
- Fijn zout

Stappen

Wassen en snijden

Schil de aardappelen met een aardappelschilmesje, was ze vervolgens in proper water. Snij de frietjes met een mesje of gebruik een manuele frietsnijder. Laat uw frietjes 30 minuten weken en herhaal tot het water helder is om het zetmeel te verwijderen. Droog uw frietjes zorgvuldig af met een droge doek of keukenpapier.

Voorbakken

- Laat uw friteuse voorverwarmen op 140 °C
- Zodra het controlelampje uitgaat, doe de frietjes in de korf en

- dompel deze onder in de olie
- Laat de frietjes bakken gedurende 7 minuten
- Haal de korf uit de olie, schud goed op en plaats de korf op de houder op de rand van de kuip
- Laat de frietjes uitdruppen, bij voorkeur gedurende 20 tot 30 minuten

Afbakken

- Zet de thermostaat op 170° en wacht tot het controlelampje uitgaat
- Dompel de frietjes opnieuw onder in de olie gedurende 3 minuten om ze krokant te maken naar smaak
- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder en giet de frietjes in een kom met wat absorberend keukenpapier

- Schud 3-4 maal de frietjes op in het absorberend keukenpapier en verwijder het papier
- Zout de frietjes naar smaak en laat het smaken!

Tip

Voeg wat fleur de sel toe bij het opdienen.



Zoete aardappel frietjes met paprika

Ingrediënten

- 3 of 4 dikke zoete aardappelen
- 1 el olijfolie of zonnebloemolie
- 1 kl paprika
- 1 kl gemalen komijn

Stappen

- Was en schil de zoete aardappelen, snij ze vervolgens in frietjes
- Was de frietjes, droog ze zorgvuldig met een droge doek of keukenpapier
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 180°C
- In een kom, meng de paprika, de gemalen komijn en de olie, voeg de zoete aardappelfrietjes toe en meng goed
- Zodra het controlelampje uitgaat, doe de frietjes in de korf en dompel deze onder in de olie

Astuce

Vul de korf niet te veel.
Geef de voorkeur aan een bakbeurt in verschillende keren

- Laat de frietjes bakken gedurende 7 minuten
- Haal de korf uit de olie, schud goed op en controleer of ze gaar zijn
- Indien u ze graag goed krokant hebt, dompel ze opnieuw in de olie gedurende 3 minuten
- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder en giet de frietjes in een kom met wat absorberend keukenpapier
- Schud 3-4 maal de frietjes op in het absorberend keukenpapier en verwijder het papier
- Zout de frietjes naar smaak en laat het smaken!



Polenta frietjes

Ingrediënten

- 30 cl melk
- 30 cl water
- 150 gr maïsmeel
- 1 el Parmezaan
- 20 gr boter
- Fijn zout

Stappen

- Meng de melk en het water in een kookpot en laat de mengeling opkoken
- Voeg beetje bij beetje het maïsmeel toe en laat een tiental minuten koken
- Laat de boter smelten en voeg samen met de Parmezaan toe aan de mengeling
- Smeer het verkregen deeg uit op een plaat om een dikte van 2 tot 3 cm te verkrijgen
- Laat afkoelen en plaats de plaat in de koelkast gedurende 1 uur
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 170°C
- Snij het deeg in reepjes van 10 cm lang
- Zodra het controlelampje uitgaat, plaats uw frietjes voorzichtig in de korf met voldoende plaats tussen de reepjes
- Dompel de korf in de olie en laat uw frietjes gedurende 2 minuten bakken
- Haal de korf uit de olie en controleer of ze gaar zijn
- Indien u ze graag goed krokant hebt, dompel ze opnieuw in de olie gedurende 2 minuten
- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder en plaats de frietjes op een bord met wat absorberend keukenpapier.
- Zout de frietjes naar smaak en laat het smaken!

Tip

Wees voorzichtig met de reepjes om te vermijden dat ze breken



Frietjes van geitenkaas

Ingrediënten

- 400 gr feta
- 50 gr bloem
- 2 eieren
- 3 el paneermeel of croutons om te mixen
- Fijn zout
- Dompel de reepjes achtereenvolgens in de 3 borden: bloem, ei en paneermeel
- Zodra het controlelampje uitgaat, plaats uw frietjes voorzichtig in de korf

Stappen

- Snij reepjes feta van ongeveer 1 cm breed
- Zet 3 diepe borden klaar
 - Doe in het eerste de bloem
 - Doe in het tweede de opgeklopte eieren
 - Doe in het derde het paneermeel of de gemixte croutons en voeg wat zout toe
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 170°C
- Dompel de korf in de olie en laat de frietjes bakken gedurende 3 tot 4 minuten
- Haal de korf uit de olie
- Laat de korf even uitdruppen op de houder en doe de frietjes op een bord met absorberend keukenpapier
- Verwijder het papier, zout uw frietjes naar smaak en laat het smaken !

Tip

Een draai van de pepermolen kan pit geven aan uw feta frietjes, naargelang de smaak



Frietjes van wortelen met loof

Ingrediënten

- 10 nieuwe wortelen met loof
- Fijn zout

Stappen

- Was en schil de wortelen zonder het loof af te snijden
- U kan het loof inkorten en maar een of twee centimeter overlaten
- Droog de wortelen zorgvuldig met absorberend keukenpapier of een zuivere doek
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 170°C
- Zodra het controlelampje uitgaat, plaats uw wortelen in de korf (loof uit de korf) en dompel in de olie
- Laat de frietjes gedurende 5 tot 7 minuten bakken
- Haal de korf uit de olie en schud goed op
- Laat de korf even uitdruppen op de houder en doe de wortelen in een kom met wat absorberend keukenpapier
- Schud de wortelen 3-4 maal op in het keukenpapier en verwijder het papier
- Zout uw wortelen royaal en laat het smaken!

Tip

U kan ook uw wortelen in fijne reepjes snijden en het loof eraf snijden voordat u ze bakt



Frietjes van courgettes omhuld met kaas en maanzaadjes

Ingrediënten

- 4 courgettes
- 2 eieren
- 100 gr bloem
- 3 el paneermeel of croutons om te mixen
- 100 gr Parmezaan poeder
- 30 gr maanzaad
- Fijn zout
- Peper

Stappen

- Was en droog de courgettes zorgvuldig
- Snij ze in de lengte in brede sneden
- Snij de verkregen sneden in de vorm van frietjes

- Zet 3 diepe borden klaar
 - Doe in het eerste de bloem
 - Doe in het tweede de eieren
 - Doe in het derde het paneermeel of de gemixte croutons, de Parmezaan en de maanzaadjes. Kruid met peper en zout naar smaak
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 170°C
- Dompel de courgette reepjes achtereenvolgens in de 3 borden: bloem, ei en paneermeel
- Zodra het controlelampje uitgaat, plaats uw frietjes voorzichtig in de korf
- Dompel de korf in de olie en laat de frietjes gedurende 5 minuten bakken

- Haal de korf uit de olie
- Laat de korf even uitdruppen op de houder en plaats de frietjes op een bord met absorberend keukenpapier
- Verwijder het papier, kruid de frietjes naar smaak en laat het smaken!

Tip

Tartaar saus past perfect bij de courgettefrietjes!



Frietjes “à la churros” met zeste

Ingrediënten

- 500 gr bloem
- Citroenzeste
- 5 eieren
- 100 gr fijne suiker
- 100 gr boter
- 1/2 zakje gist
- 40 gr cassonade
+ 100 gr fijne suiker
- 1 snuifje zout
- 8 cl water

Stappen

- Meng de bloem, de zestes, de eieren, de fijne suiker, de gist, het zout en het water
- Kneed tot u een glad en homogeen deeg verkrijgt
- Bedek en laat het deeg rusten in de koelkast gedurende 2 uur
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 170°C

Tip

- Smeer het deeg uit en snij reepjes van 10 cm lang
- Zodra het controlelampje uitgaat, giet de reepjes in de korf en dompel deze in de olie
- Laat de frietjes bakken gedurende 5 tot 10 minuten
- Haal de korf uit de olie om te controleren of de frietjes gaar zijn – dompel opnieuw in de olie indien nodig
- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder, schud op en giet de frietjes in een kom met absorberend keukenpapier
- Schud de frietjes 3-4 maal op in het keukenpapier en verwijder het papier
- Bestrooi de frietjes rijkelijk met de mengeling van cassonade en fijne suiker en laat het smaken!

Vergezel de frietjes met een zoete ketchup op basis van appel en rode vruchten!



Frietjes van French toast

Ingrediënten

- 8 sneetjes oud brood
- 100 gr bloem
- 3 eieren
- 100 gr fijne suiker
- 1 kl agavesiroop
- 150 gr cassonade
- Zodra het controlelampje uitgaat, giet de reepjes in de korf en dompel deze in de olie
- Laat de frietjes bakken gedurende 3 minuten
- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder, schud de korf en giet de frietjes in een kom met absorberende keukenpapier

Stappen

- Snij de sneetjes brood in reepjes om frietjes te bekomen
- Zet 2 diepe borden klaar
 - Meng in het eerste bord de eieren en de agavesiroop
 - Meng in het tweede bord de bloem en de fijne suiker
- Dompel elk reepje achtereenvolgens in de twee borden (1 dan 2) zodat het brood goed doordrenkt is
- Laat uw friteuse voorverwarmen op 180°C
- Schud 3-4 maal de frietjes op in het absorberend keukenpapier en verwijder het papier
- Bestrooi de frietjes rijkelijk met cassonade en laat het smaken!

Tip

U kan de frietjes ook bestrooien met bloemsuiker



Frietjes van appel

Ingrediënten

- 4 kookappels
- 150 gr bloem
- 25 cl melk
- 1 kl bakpoeder
- 2 eieren
- 3 el fijne suiker
- 2 kl kaneelpoeder
- 1 snuifje zout

Stappen

- Meng de melk, de bloem, het bakpoeder, de eieren, 2 kl suiker, 1 kl kaneel en het zout
- Kneed tot u een homogene massa verkrijgt
- Bedek en laat rusten op kamertemperatuur gedurende 30 minuten
- Was en schil de appels
- Snij ze in kwartjes en dan in reepjes om frietjes te bekomen

- Laat uw friteuse voorverwarmen op 180°C
- Dompel de appelfrietjes in de mengeling
- Zodra het controlelampje uit is, giet de frietjes in de korf en dompel deze in de olie
- Laat de frietjes bakken gedurende 4 tot 5 minuten
- Haal de korf uit de olie om te controleren of de frietjes gaar zijn – dompel ze opnieuw even in de olie indien nodig
- Eens de bakbeurt gedaan is, laat de korf even uitdruppen op de houder, schud op en giet de frietjes in een kom met absorberende keukenpapier
- Schud 3-4 maal de frietjes op in het absorberend keukenpapier en verwijder het papier

- Meng de rest van het kaneel en de suiker in een kom, rol uw frietjes erin en laat het smaken!

Tip

U kan de frietjes serveren met vloeibare karamel

f*fr*
frifri.BE