

HOE MAAK JE NU FRITESPATATAS?



**SCHIL EN SNIJD ZE IN
GELIJKMATIGE REEPJES
ONGEVEER 1 CENTIMETER DIK**



**SPOEL DE GESNEDEN FRIETEN
GOED AF ONDER KOUD WATER
EN LAAT ZE 30 TOT 45 MINUTEN WEKEN**

OSSEWIT OLIE

**VOORBAKKEN
FRITUROLIE
150°C**

**BAK ZE ONGEVEER
4 TOT 5 MINUTEN**



DROOG DE FRIETEN



**TWEEDE
FRITUURGANG
180°C**

**BAK ZE OPNIEUW
3 TOT 4 MINUTEN**



**GOUDEN
KROKANTHEID!**



**STROOI WAT ZEEZOUT
OVER DE HETE
FRITESPATATAS**

**SMULLEN
MAAR!**

