

Ingrediënten

voor de frieten:

6 bintjes (ca. 1kg)

3,5 kg ossewit

3,5 l arachide olie

Fleur de sel



Recept

Bak de frietjes voor:

Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes. Spoel de frieten in koud water en dep droog. Pocheer de frieten ca. 6 minuten in een friteuse met ossewit op 160°C. Haal de frietjes uit de friteuse en laat ze afkoelen op keukenpapier.

Bak de frietjes af:

Verhit een friteuse met arachide olie tot 180°C en bak hierin de frietjes mooi krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er Fleur de sel over.

Bron



<https://njam.tv/recepten/steak-met-frieten-en-peper-roomsaus>

Info Martine Lycke

11/12/2022

Samen met Vol au Vent van Makro
Laatste keer ?

Fotos

