

De Boerderij van Bertus en Riek

Recept: Boerenpatat

Geschreven door: Liesbeth

Ras: Frieslander Aardappelen

Er is geen enkel patatje lekkerder, dan de patat die je net hebt gesneden en gebakken. De Frieslander aardappelen zijn daar bijzonder geschikt voor.

- Was en schrap de benodigde hoeveelheid aardappelen schoon en ontdoe ze van de pitjes.
- Snijd de aardappelen in plakken van ongeveer 1 cm dik.
- Snijd vervolgens de plakken in repen van ongeveer 1 cm dik.
- Laat de aardappelreepjes op een theedoek drogen, om bij het bakken spetteren te voorkomen.
- Zet de frituurpan aan op **150 graden**.

Wanneer de pan heet is worden de frieten vorgebakken, doe kleine porties in de frituurpan en bak gedurende **4 minuten** de patat voor. Laat goed uitlekken en leg de patat op een schone doek. Doe dit met alle reepjes. Laat de patat dan afkoelen (ongeveer 30 minuten).

Dan verhoogt u de temperatuur van de frituurpan naar **190 graden**.

Wanneer de pan op temperatuur is, bakt u de patat nogmaals ongeveer **4 minuten**, afhankelijk hoe bruin u de patat wilt hebben. Lekker met zeezout en gemalen peper.

Eet smakelijk!

