**Belgische frieten**

**bloemige aardappelen**

**zout**

Snijd de aardappelen in frietjes en was het zetmeel weg onder de kraan. Droog de frietjes in een keukenhanddoek tot alle vocht weg is.

Verhit de olie of het ossenwit tot 150°C. Bak de frietjes 4 minuten en laat ze vooral niet kleuren. Schep de frietjes in een kom en laat ze onafgedekt afkoelen tot kamertemperatuur. Dat is dus minstens 30 minuten.

Verhit de olie of het ossenwit maar nu op 180°C. Bak de frietjes af in een paar minuten, tot ze de juiste goudblonde kleur hebben.

Schud ze goed af en doe ze in een kom waarvan de bodem bedekt is met keukenpapier. Droog de frietjes daarmee, neem het papier weg en dien op met of zonder zout naar wens.