**Strofrietjes - pommes pailles**

**bloemige aardappelen**  
**zout**

Schil de aardappelen. Snijd ze in een millimeter dunne fijne staafjes met een scherp mes. Heb je een mandoline, dan gaat het snijden van de frietjes als een fluitje van een cent. Vanzelf dus. Wel de beschermkap gebruiken om ongevalletjes te vermijden.

Was ze vervolgens in koud water om het zetmeel te verwijderen. Droog ze goed af in een propere handdoek.

Frituur ze in kleine hoeveelheden op 170°C in de friteuse. Blijf met een spaan roeren in het mandje om samenklitten te vermijden. Reken op een tweetal minuutjes frituren, maar ga af op de kleur. Ze zijn klaar als de staafjes goudbruin kleuren.