

Des frites, des frites, des frites des frites des frites....
Een bekende leuze uit de film”les Tuches”

Nummer 1 van de wereld op de internationale wereldranglijst van de beste frieten ter wereld staat België!!!!

Ik ging me even verdiepen over het hoe, wat en wie.

Belgische frieten worden vaak beschouwd als uniek vanwege de manier waarop ze worden bereid. Het geheim zit hem in het gebruik van speciale aardappelrassen en de tweestaps-frituurtechniek.

Belgische frieten worden gemaakt van verse aardappelen die in gelijke stukken worden gesneden. De aardappelen worden vervolgens gewassen om overtollig zetmeel te verwijderen. Na het wassen worden de frieten ondergedompeld in olie die op ongeveer 150°C wordt verhit. Dit is de eerste stap van het frituren en zorgt ervoor dat de binnenkant van de frietjes zacht wordt.

Na deze eerste stap van het frituren worden de frieten uit de olie gehaald en tijdelijk opzij gezet, zodat ze kunnen afkoelen. Vervolgens worden de frieten weer in olie ondergedompeld die op een hogere temperatuur van ongeveer 180°C wordt verhit. Dit is de tweede stap van het frituren en zorgt ervoor dat de buitenkant van de frieten krokant en goudbruin wordt.

Het resultaat van deze tweestaps-frituurtechniek is een frietje dat aan de buitenkant knapperig is en aan de binnenkant zacht en smeugig blijft.

Het grootste verschil tussen Belgische, Nederlandse en Franse frieten zit hem in de bereidingswijze en de gebruikte aardappelrassen.

Belgische frieten worden, zoals hierboven beschreven, tweemaal gefrituurd en worden vaak gemaakt van speciaal geselecteerde aardappelrassen met een hoog zetmeelgehalte. Dit zorgt voor een krokante buitenkant en een zachte binnenkant.

Nederlandse frieten worden meestal slechts eenmaal gefrituurd en worden gemaakt van aardappelrassen met een lager zetmeelgehalte. Dit resulteert in een minder krokante textuur en een zachtere smaak.

Franse frieten daarentegen worden in dunne reepjes gesneden en worden ook maar één keer gefrituurd. Ze worden vaak gemaakt van aardappelrassen met een hoog vochtgehalte, waardoor ze een knapperige textuur hebben aan de buitenkant en een zachte textuur aan de binnenkant.

De meeste Belgische frieten worden traditioneel gebakken in rundsvet, ook wel bekend als ossewit. Dit wordt beschouwd als het beste vet voor het frituren van frieten omdat het een hoge rooktemperatuur heeft en een neutrale smaak heeft, waardoor de smaak van de frieten niet wordt beïnvloed.

In België wordt over het algemeen de Bintje-aardappel het meest gebruikt voor het maken van frieten. De Bintje-aardappel is een veelvoorkomend aardappelras dat oorspronkelijk afkomstig is uit Nederland, maar ook in België wordt geteeld. Het ras is zeer geschikt voor het maken van frieten vanwege de hoge drogestofgehalte en het zetmeelgehalte, waardoor de frieten knapperig en goudbruin worden als ze worden gebakken.

En dan het sausje!!! Hier volgt de top 10 van de meest gegeten saus bi onze mooie puntzak!

1. Mayonaise
2. Andalouse
3. Ketchup
4. Joppiesaus
5. Samurai
6. Stoofvleessaus
7. Pickles
8. Curry ketchup
9. Béarnaise
10. Speciaal (een combinatie van mayonaise, ketchup en uitjes)

Zie ook de top 10 van de beste frietkotten in Vlaanderen en Brussel, kortom geniet ervan!!

Vlaanderen:

1. Frituur Martin Zwerts (Antwerpen)
2. Frituur De Bosrand (Houthalen)
3. Frituur N°1 (Brugge)
4. Frituur 't Brochetje (Leuven)
5. Frituur De Frietketel (Gent)
6. Frituur Sint-Medard (Wervik)
7. Frituur Max (Hasselt)
8. Frituur Filip (Leuven)
9. Frituur De Perre (Gent)
10. Frituur Franky's (Oostende)

Brussel:

1. Frit Flagey
2. Friterie du Café Georgette
3. Friterie Tabora
4. Fritland
5. Maison Antoine
6. Friterie Fontainas
7. Friterie de la Barrière
8. Friterie Chez Clément
9. Friterie Ch'ti
10. Friterie des Arts

Mijn absolute favoriet is nummer 3 Tabora.Hou wel rekening met een laaaaaaanngge rij :-)

Smakelijk eten!

Isabelle

Die nu wel erg veel zin heeft gekregen in een frietje hahahahaha