

Blok	Aardappel (les 1)
Recept	Snijtechniek – frietjes + blokjes
Doel	Als je frietjes wil snijden dan zal je de snijtechniek julienne moeten beheersen.
Filmpje	https://www.google.nl/search?sca_esv=f9e9aef3ae3c6c42&q=friet+snijden&tbm=vid&source=Inms&prmd=ivnbz&sa=X&ved=2ahUKEwifrIK4hNiFAxXohf0HHfW8D9MQ0pQJegQIERAB&biw=1536&bih=738&dpr=1.25#fpstate=ive&vld=cid:d075737f,vid:bxkgGnMt-fQ,st:0

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
400 gram aardappelen	Snijplank
Olie of boter	Koksmes/aardappelmesje
Zout	Dunschiller
Paprikapoeder	Vergiet
	Kookpan/steelpan
	Koekenpan
	Spatel
	Papier
	Plat bord
	Prullenbakje

	Stappenplan	Check
1.	Schil de aardappelen met de dunschiller.	
2.	Snijd de aardappel in plakken van ongeveer 1 cm.	



3.	Snijd de plakken in frietjes van ongeveer 1 cm.	
----	---	--



4.	Doe de frietjes in de vergiet.	
5.	Was de frietjes onder de kraan.	
6.	Pak onderop de werkbank de kookpan/steelpan.	
7.	Vul de pan voor $\frac{3}{4}$ met water.	
8.	Doe de deksel op de pan.	
9.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
10.	Zet de pan op het vuur.	
11.	Breng het water aan de kook → het water moet gaan bubbelen.	
12.	Doe de frietjes in het water.	
13.	Kook de frietjes 4/5 minuten → gebruik de kookwekker.	
14.	Zet het vuur uit.	
15.	Giet de frietjes in de vergiet.	
16.	Spoel de frietjes goed af onder koud water → het kookproces stopt nu.	
17.	Doe olie of boter in de koekenpan.	
18.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
19.	Zet de koekenpan op het vuur.	
20.	Laat de olie warm worden/boter smelten.	
21.	Doe de frietjes uit de vergiet in de koekenpan.	
22.	Bestrooi de frietjes eventueel met zout of paprikapoeder.	
23.	Bak de frietjes totdat ze een mooie goudgele kleur hebben.	
24.	Zet het vuur uit.	
25.	Leg een flink stuk papier in de vergiet.	
26.	Leg de frietjes op het papier → zo trekt het vet van de frietjes in het papier.	
27.	Leg de frietjes op een plat bord.	

