



Janneke kookt

Hautes frites

Ik stond net een paar bonkige aardappelen te schillen toen het nieuws mij bereikte dat Sergio Herman in de patatten zou gaan. ‘Topkok wordt frietbakker.’ Het bericht verscheen een keer of vijftien op mijn Facebookpagina en nog een stuk of acht keer op mijn Twittertijdlijn. (Ja, zo kookt men tegenwoordig; je jast een paar piepers en tussen-door check je even snel of er nog nieuws is op je telefoon. Mindfulness is zwaar overschat, las ik laatst, ook weer via die gekmakende sociale media.)

Frites Atelier Amsterdam, gaat de keten van luxe patatzaken heten waaraan Herman zijn naam heeft verbonden en waarmee hij zich schaart in het groeiende rijtje sterrenchefs die zich op fastfood storten. Hotdogs, hamburgers, tosti’s, geen snack zo nederig of er bestaat een haute cuisine-versie van. Niet zo gek wanneer je bedenkt hoe zwaar de grote tempels van de gastronomie het hebben in deze tijd. Van croque-monsieurs word je nu eenmaal een stuk sneller rijk dan van coquilles.

Herman - in interviews vertelt hij graag hoe hij in zijn Oud-Sluistijd regelmatig ’s nachts nog even naar België reed om een frietje te eten - deed anderhalf jaar research voor zijn nieuwe project. Echt lekkere patat bakken bleek veel moeilijker dan hij had verwacht. In *Het Parool*

noemde hij het zelfs een ‘pokkenproduct’. Oeps, dacht ik, terwijl ik verder schilde. Wat zou de man wel niet van mijn huis-tuin-en-keukenfriet vinden?

De aardappelen sneed ik in dikke lucifers, spoelde ze af onder de stromende kraan, droogde ze in een theedoek. Koekenpan op een matig vuurtje, een klodder ganzenvet erin, de aardappelen, een deksel erop. Ik zou frieten nooit een pokkenproduct noemen, want daarvoor vind ik het een te mooie uitvinding, maar ik vind frituren wel een pokkenwerk. Daarom bak ik ze graag op deze manier, zodat ik na afloop niet blijf zitten met een paar liter olie.

Tien minuten later haalde ik het deksel van de pan en zette het vuur hoger. Het ganzenvet knetterde, de frietjes knisperden en kleurden van bleekgeel naar goudbruin. Krokant van buiten, fluffy van binnen, precies zoals het hoort. Uit de pan, uitlekken op keukenpapier, bestrooien met zout, kinderen roepen. „Joehoe, patat!”

Op 3 juni opent het eerste filiaal van Herman’s Frites Atelier in de Venestraat in Den Haag. Ik ga mijn jongens er zeker mee naartoe nemen, maar ben stiekem wel een beetje bang ze daarmee voor het leven te verzieken. Tot nu toe vinden ze mijn sterrenloze smokkelfrieten namelijk nog „echt megasuperlekker, de allerlekkerste!!”

Janneke Vreugdenhil



Huis-tuin-en-keukenfriet (2 pers.)

500 g grote, tamelijk bloemige aardappelen
100 – 150 g ganzenvet

Schil de aardappelen en snijd ze in frieten van ongeveer 1 bij 1 cm. Doe ze in een vergiet en spoel af met koud water.

Dep ze droog in een schone theedoek. Zet een grote koekenpan op matig vuur. De frieten moet er in een enkele laag in passen, dus neem zo nodig 2 pannen.

Laat een royale klodder ganzenvet smelten in de pan(nen). Verdeel de aardappel-

staafjes over de bodem. Laat ze op laag vuur en met een deksel op de pan 10 – 12 zachtjes minuten garen.

Draai ze halverwege voorzichtig om, of hussel als dat lukt. (Als ze nog niet krokant zijn lukt dat vaak niet zo goed.) Haal dan het deksel van de pan en zet het vuur hoog.

Bak de frieten in een paar minuten goudbruin en krokant terwijl u ze af en toe omschudt. Laat uitlekken op keukenpapier en schud om met zout.

HAMERSMA'S WIJNTIP



Kan er wijn bij friet? Indachtig het credo ‘goeie wijn past overal bij’ luidt het antwoord: zeker. Een beetje in de pas lopen met in ganzenvet gefrituurde friet? Witte Mâcon is de, aan de praktijk getoetste, officiële frietwijn.

Château de Chaintré 2014, Mâcon-Chaintré, 9,95 euro zekvinos.nl