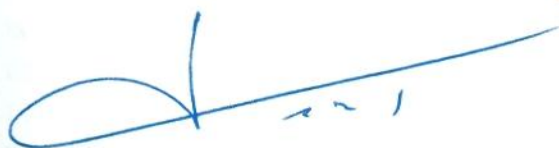


Frieten

Waarschijnlijk is de friet geen Belgische uitvinding. De gewoonte om groenten en andere producten in olie te bakken is typisch voor de keukens van de Middellandse Zee. Het zal dus wel een Spanjaard, Marokkaan of Italiaan geweest zijn die voor het eerst stukken aardappel in het ziedende vet heeft gegoooid. Maar aardappelen die in een keer gegaard zijn, beschouwen wij Belgen niet als frieten. Echte frieten moeten twee keer bakken. Want dat maakt van een echte friet een echte friet. En geen vetspons. Dat frituren in twee beurten, dat is wel een Belgische uitvinding. De hele wereld is ons daarin gevolgd. Die echte frieten hebben trouwens in aanzienlijke mate bijgedragen tot onze grote internationale reputatie als luikekkerland. Geen Japanner, Amerikaan, Braziliaan of noem maar op, verlaat onze contreien zonder van de heerlijkheid in kwestie ingetogen geproefd te hebben. Dat gebeurt meestal op restaurant. Daar is niets op tegen. Het internationale daverende succes van de echte friet heeft echter niet kunnen verhinderen dat de friet bij ons in de verdrukking is geraakt. Het echte frietkot, stevig ingeplant op een plein of een hoek van de straat, dat vinden we minder en minder. Het moet mij van het hart dat ik dat zeer spijtig vind. Een frietkot hoort thuis in ons landschap. Een mooi frietkot, dat is cultureel erfgoed in de beste zin van het woord. Frituren zijn tegenwoordig gehuisvest in een huis. Dat is misschien makkelijker voor de uitbaters. Maar toch heeft een kot een eigen charme. Zeker in de winter. Je staat dan ongeduldig en huiverend te wachten in de kou tot de dampende puntzak door het raampje wordt aangereikt. De hete frieten verwarmen onmiddellijk de verkleumde handen. En prompt daarna de mond en smaakpapillen en uiteindelijk lijf en leden. Om te eindigen bij het gemoed dat dankzij een goed pak frieten ook een stevige opkikker krijgt. Frieten eten aan een kot, en er mag zelfs een schep goed stoofvlees bij zijn, is een unieke lekkere belevenis. En zulke mooie momenten mogen niet verloren gaan...



Dirk De Prins,
Hoofdredacteur



Foto Wim Kempnaers



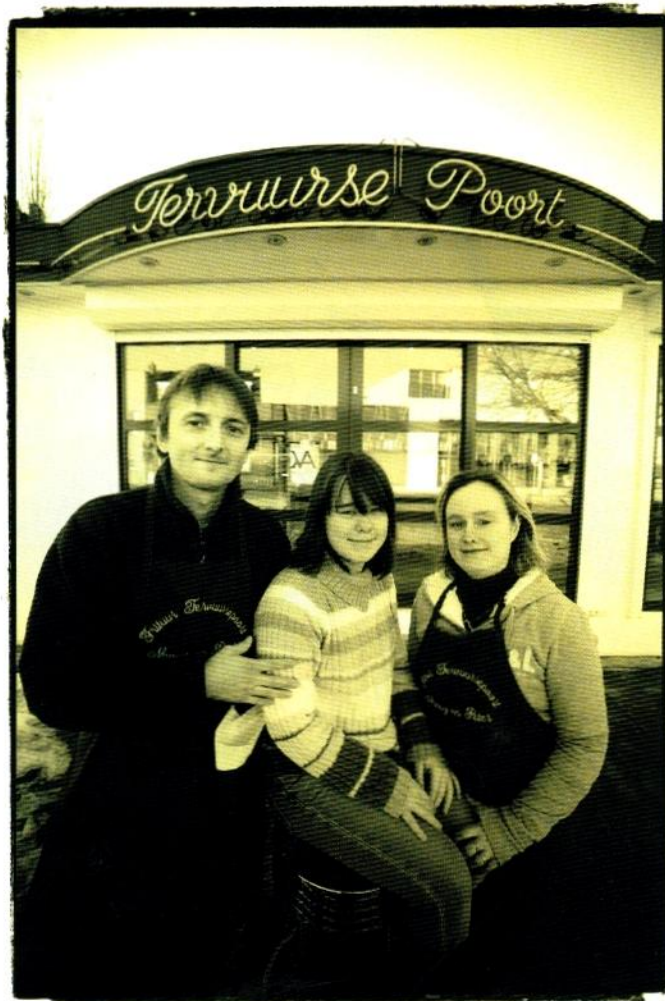
onze favoriete frituren

Tekst Jan Van Hemeledonck Foto's Wim Kempnaers
Recepten Philippe Van den Bulck Foto's recepten Roos Mestdagh

Elke rechtgeaarde Belg heeft er geregeld onweerstaanbare trek in. Expats dromen wel eens van een pak frieten met een klodder lobbige mayonaise en het eerste wat vele landgenoten doen als ze van een exotische vakantiebestemming terugkeren, is een frituur binnenstappen. Friet maakt deel uit van ons cultureel patrimonium en versterkt het sociaal weefsel. Het maakt geen onderscheid des persoons, iedereen lust friet, de magistraat net zo goed als de dokwerker, opa zowel als zijn kleindochter. Friet heeft de 'smaak van geluk'. De keuze aan snacks heeft de jongste decennia een hoge vlucht genomen, maar de o zo typische frietkramen, vaak schots en scheef tegen kerk of station aangeleund, zijn spijtig genoeg gesneuveld onder stedenbouwkundige voorschriften. Voor de nostalgicus resten er in ons land twee frietmusea, eentje in Brugge (www.frietmuseum.be) en eentje in Antwerpen (www.frietkotmuseum.be)



Den Hoek: Jim heeft de langste



Tervuurse Poort: hoor de frieten zingen



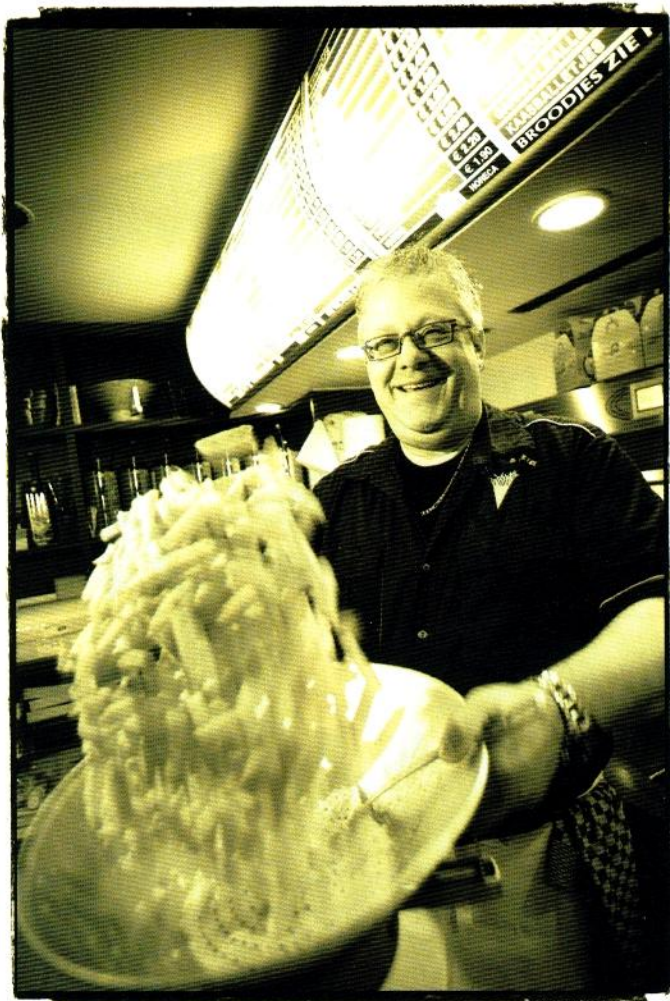
Den Hoek
Anselmostraat 73
2018 Antwerpen
Tel 03 248 58 95
www.denhoek-antwerpen.bestfrit.be
Zaterdag en zondag
gesloten

Jim Kempnaers kwam aan de kost als metaalarbeider, maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Zijn nonkel Leo baatte een frituur uit en als knaap was hij daar niet weg te slaan. In 1993 kwam dit hoekpand met heel wat raamoppervlak vrij en dat was precies wat Jim en Brenda zochten om er hun eigen zaak in te beginnen. "Een goede verstandhouding met de patattenboer is van het hoogste belang. Ik verkies grote aardappelen. Het ontgaat mijn klanten heus niet dat ze hier superlange frieten krijgen! Ik schenk extra aandacht aan de kwaliteit van de aardappel. Je moet dus de temperatuur van het vet bijstellen en de voorbaktijd aanpassen. Dat leer je pas met de jaren." Wie ter plaatse consumeert - saté, stoofvlees, goulash zijn huisgemaakt - krijgt zijn bestelling op een dienblad met mes en vork in plaats van prikker.

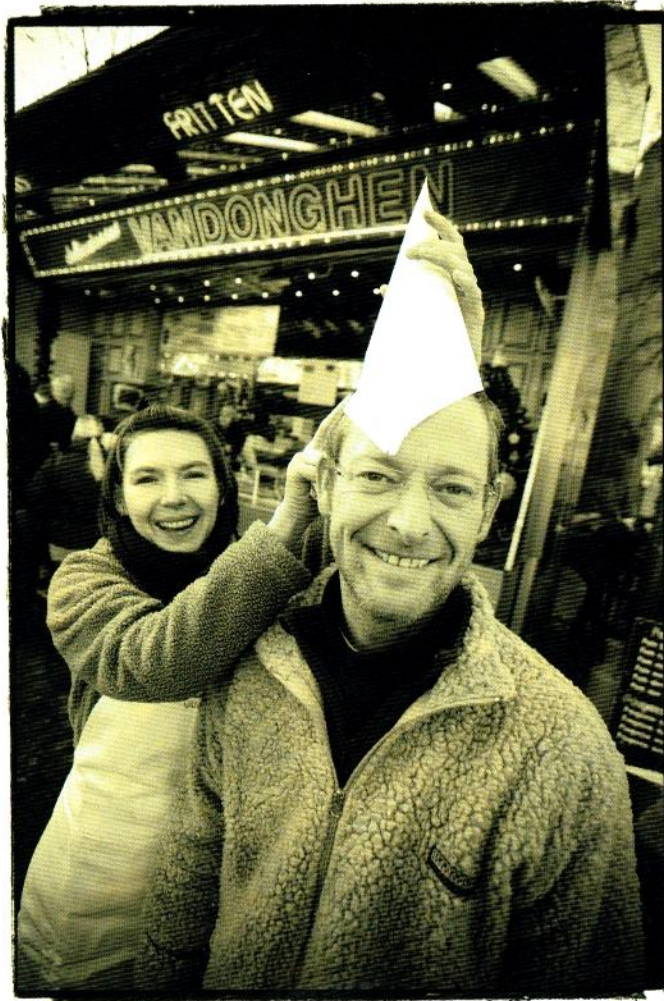
Een echt frietkot, het wordt zeldzaam in het stadsbeeld, maar af en toe ontsnapt er toch nog eentje aan de stedenbouwkundige voorschriften. Toen de liefdesverklaring van Peter Haenhoute door Nancy Verrek beantwoord werd, wist hij dat frieten deel zouden uitmaken van zijn toekomstig leven. Nancy's moeder stond 25 jaar in de frituur en haar vader bijna 40! Voor Nancy moet alles er pico bello bij liggen. De hygiëne-inspectie zal hier onverrichter zake afstappen. Sauzen of vleessnacks worden aangekocht. Alle aandacht gaat naar het bakken zelf, waarbij nauwlettend de temperatuur van het vet in het oog wordt gehouden. "Als ze klaar zijn, komen ze boven drijven en krijgt het kisten iets zangerigs. Tenminste, zo klinkt het ons in de oren. Regelmatig nemen we er een friet uit om te voelen of hij voldoende krokant is. De geur zegt ook heel veel over de kwaliteit. Proeven blijft uiteraard het belangrijkste."



Frituur
Tervuurse Poort
Tervuursevest 287
3001 Heverlee
Tel. 016 22 68 95
Zaterdag en zondag
middag gesloten



De Rena: het verschil maken



Délicatesses Vandonghen: driesterrenchef



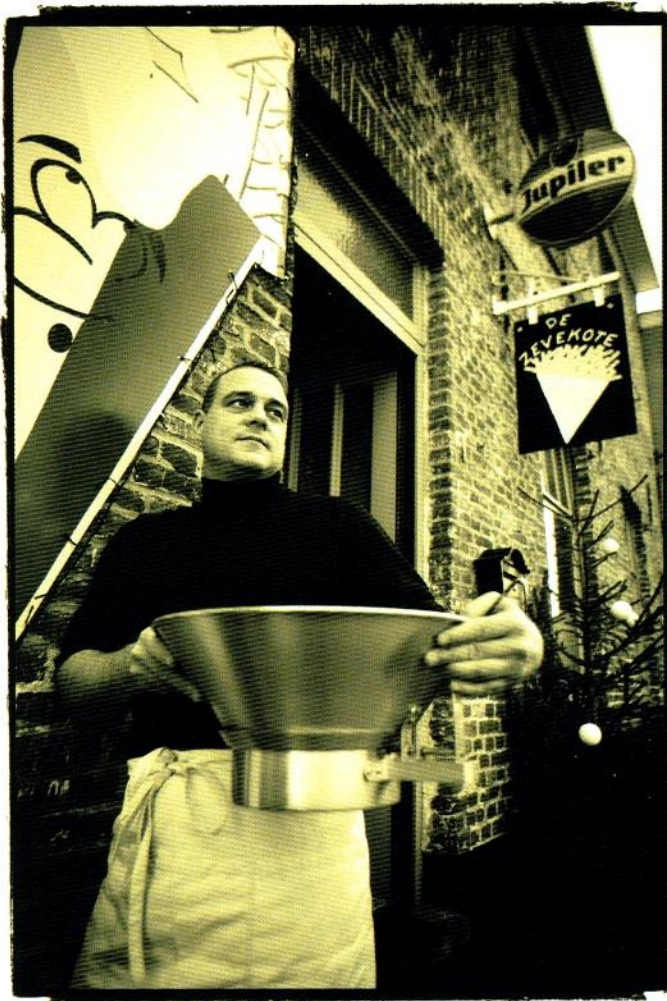
Frituur De Rena
Koolmijnlaan 431
3550 Heusden-Zolder
Tel 011 57 17 97
www.frituurderena.be
Maandag en dinsdag
gesloten

Op veertienjarige leeftijd belandde Victor De Keyser als leerjongen in de keuken. Als chef werkte hij in restaurants en hotels tot in Berlijn en Gstaad toe. Gehuwd met Heidi keerde hij naar België terug. In 1994 nam het paar een zaak over, die ze renoveerden tot een moderne frituur die dat ietsje meer te bieden heeft, omdat Victor er naast zijn ervaring als kok ook zijn hart en ziel in legt en bereid is een meerprijs te betalen voor de beste kwaliteit aardappelen. Als ondervoorzitter van de nationale beroepsvereniging Navefri geeft hij opleiding aan toekomstige frituristen. Diversifiëren luidt de boodschap. Zelf geeft hij het goede voorbeeld van hoe je kan slagen. Het verschil maakt hij met shoarma, warme broodjes met vianelle, porc rib of hesp met mozzarella, slaatjes, chili con carne, goulash, vidé, mosselen, schnitzel...Glutenvrije sauzen en snacks? Bestel maar.

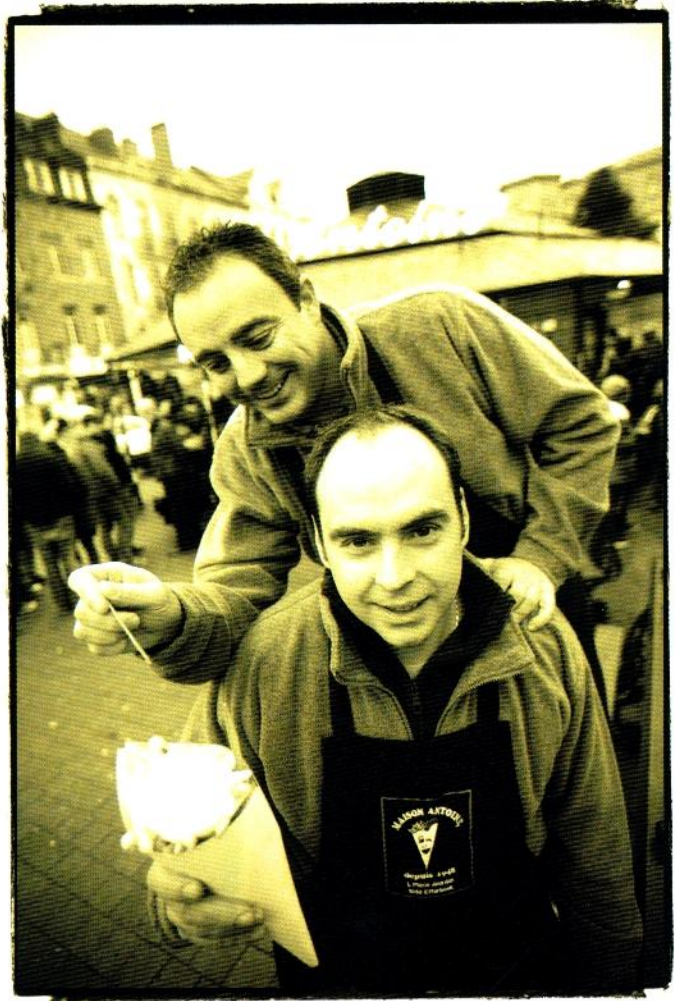
Wat liefde al niet vermag! Huis Vandonghen, gespecialiseerd in smoutebollen, beignets, wafels én frieten, verscheen in 1946 voor het eerst op de kermis. Kleindochter Fabienne erfde de zaak en volgt nog altijd de voorroute van haar grootouders: Mechelen, Lier, Arendonk, Retie, Jette, Ganshoren, Strombeek, Brussel-Midi. Op een avond, zowat 10 jaar geleden, kwam Filip Van Belleghem er een frietje pikken en viel voor haar charmes. Hij liet er zijn job van chef in driesterrenrestaurant *Bruneau* voor staan. Voordien had Filip zijn sporen verdiend in eettempels als *Comme Chez Soi* en *Arpège* in Parijs. Aan de recepten die de grootvader van zijn vrouw op punt had gesteld, veranderde hij nagenoeg niets, maar als topkok staat hij op kwaliteit en hygiëne. Filip klopt lange dagen, in weer en wind, maar heeft nog altijd geen spijt van zijn beslissing.



Délicatesses Vandonghen
Voor data van hun staanplaatsen in België, raadpleeg
www.kermis.be
of www.delicatesses-vandonghen.be



De Zevekote: oud en nieuw



Maison Antoine: reputatie verdiend



Frituur De Zevekote
Lokersweg 1
8970 Reningelst
Tel 0475 86 05 21
www.dezevekote.be
Woensdag en donderdag gesloten

Een frituur ondergebracht in het rustieke decor van een meer dan 160 jaar oude herberg, die tot 1963 'Belle Vue' op het uithangbord vermeldde, omdat je er zo'n mooi uitzicht op de dorpskom had. De namen van beruchte waardinnen als Rosalie Cuvelier, dochter van de veldwachter, staan nog in het geheugen van de lokale bevolking gegrift. Kobe Desramaults, de getalenteerde chef van *In de Wulf*, in Dranouter, bezorgde ons de tip. Romina en Kurt, de huidige, gastvrije exploitanten, vinden het best dat je binnenspringt voor een pintje, maar het accent van de zaak is nu toch wel verschoven naar een portie goudgele frietjes met bijhorende saus of snack. Zoals dat hoort voor een moderne frituur die naam waardig, liggen er curryworsten, grizzly's, ragouzi's en stito's in de koeltoog. Van eigen makelij zijn onder andere het stoofvlees, het vispannetje en de tartaarsaus.

Dit karakteristieke frietkot met zijn achthoekig leien dak, bekroond door een soort kleine pagode draait al langer dan een halve eeuw mee aan de top van de beste frituren van de hoofdstad. Noem het gerust een Brussels instituut. Het haalde de pagina's van *The New York Times* en Alain Troubat, de fameuze chef van het naburige *Stirwen*, plaatst er wel eens een bestelling als zijn restaurantklanten om frieten vragen. Hoge bomen vangen veel wind en de jongste tijd ontstond er controverse over kwaliteit en de wachttijden. Dus gingen wij nog eens in de rij staan tussen schoolgaande jeugd en eurocraten. Gezeten op een bank van het plein - de terrassen van de omliggende cafés waren al opgeborgen voor de winter - konden wij proefondervindelijk vaststellen dat de frieten nog altijd knapperig en goed van smaak zijn.



Maison Antoine
Jourdanplein 1
1040 Etterbeek
Tel 02 230 54 56
Geen sluitingsdag

mayonaise ketchup

Voor 8 tot 12 personen

- 2 eierdooiers
- 1 flinke koffiel Dijonmosterd
- 2 eetl citroensap
- Fijn zout en witte peper naar smaak
- Ca. 4,5 dl maisolie
- 1 à 2 eetl heet water (facultatief)

- 1 Belangrijk: zorg dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben. Roer de eierdooiers, de mosterd, het citroensap en wat zout en peper door elkaar in een kom.
- 2 Zet de kom op een licht vochtige schoteldoek zodat je 1 hand kan vrijhouden om de olie erbij te gieten en tegelijkertijd te roeren. Klop met een garde de olie geleidelijk aan in een fijne straal door de mengeling tot een mooie emulsie bekomen is.
- 3 voeg al roerende met de garde nog 1 à 2 eetlepels heet water toe om de mayonaise iets romiger te maken, deze stap zorgt er ook voor dat de mayonaise minder snel zal schiften! Mocht het gebeuren dat de mayonaise begint te schiften tijdens het toevoegen van de olie dan kan je deze nog redden wanneer je er snel een eetlepel heet water door klopt!

tips

Doe alle ingrediënten in een mengbeker en gebruik een heel ei en 1 eierdooier in de plaats van 2 eierdooiers. Zet een mixerstaaf op de bodem van de beker. Zet de mixer aan en haal de staaf langzaam aan naar boven toe. Dit is een snelle manier om een lekkere en luchtige mayonaise te bereiden.

Voor 8 tot 12 personen

- 500 g gepelde pruimtomaten
- 1 eetl geconcentreerde tomatenpuree
- 1 grote, zoete ui (Spaanse ui)
- 1 rode paprika
- 80 g kandijnsuiker
- 50 ml wittewijnazijn
- 2 kruidnagels, 1 laurierblad, 1 teentje knoflook
- Peper van de molen, zeezout

- 1 Snijd de ui in fijne ringen. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd de paprika in kleine stukken.
- 2 Snijd de tomaten in grove stukken, meng de ui en de paprika onder de tomaten en bestrooi met de suiker.
- 3 Laat dit een 15-tal minuten trekken, voeg de azijn en de geconcentreerde tomatenpuree toe en breng alles vervolgens op een laag vuurtje aan de kook.
- 4 Voeg de kruiden toe (gebruik hiervoor liefst een kruidenzakje) en laat alles ongeveer 30 minuten sudderen. Verwijder de kruiden, druk alles door een fijne zeef met behulp van een pollepel en laat de tomatensaus inkoken tot de consistentie van ketchup.
- 5 Voeg naar smaak peper en zout, azijn of suiker toe en laat de saus volledig afkoelen.

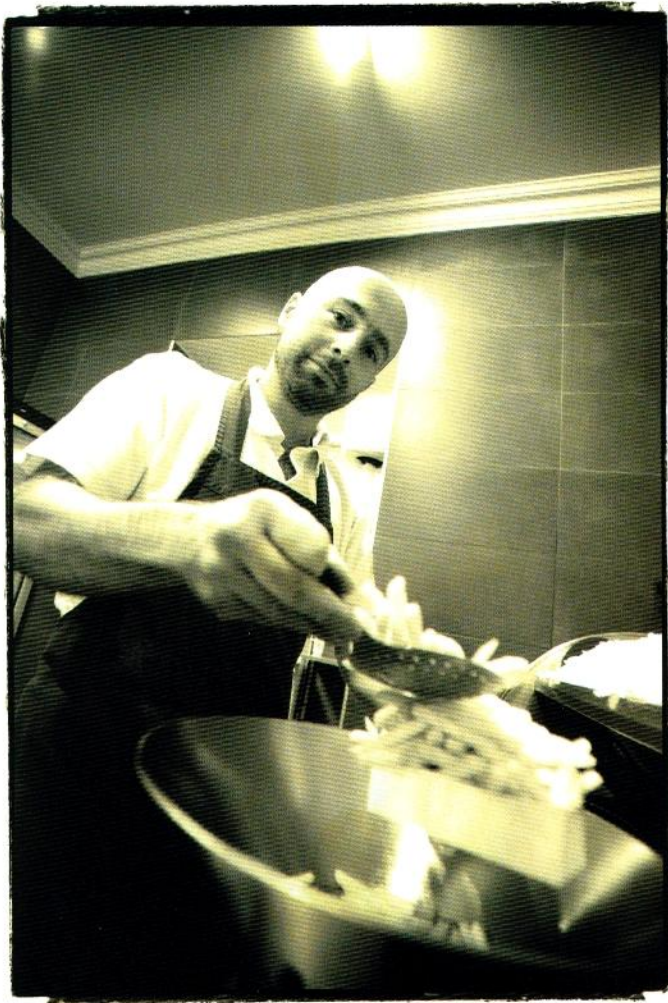
gezonde saus

Voor 8 tot 12 personen

- 2 eetl zelfgemaakte mayonaise
- 2 eetl zure room
- 1 eetl fijngesnipperde dille
- 1 eetl fijngesnipperde bieslook
- 1 teentje knoflook, fijngeraspt
- Zwarte peper van de molen

- Meng alle ingrediënten samen.



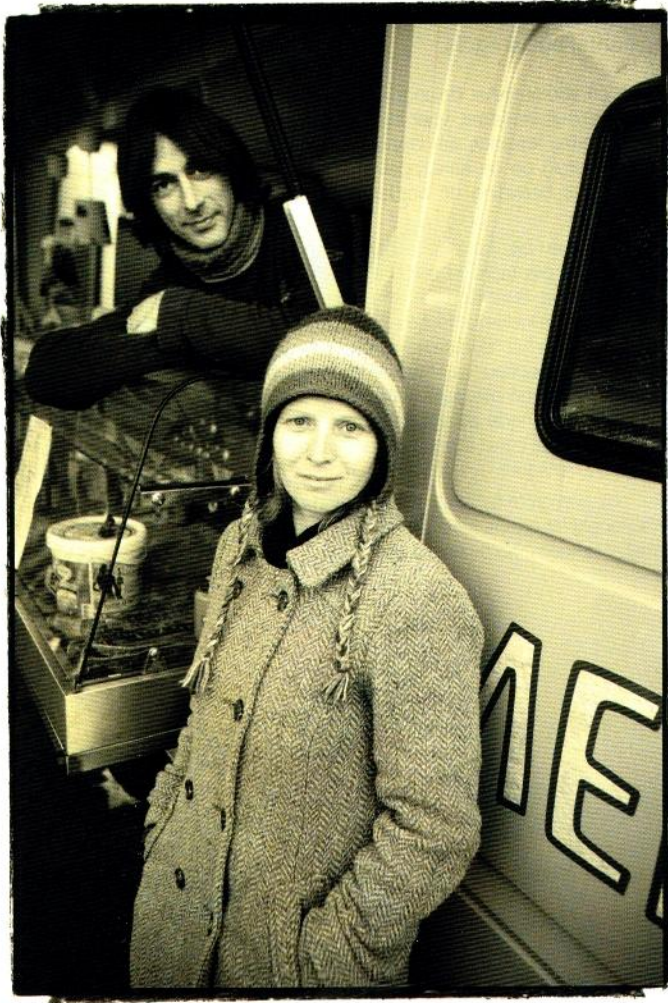


De Frietketel: aandacht voor veggies



Frituur De Frietketel
Papegaaistraat 89
9000 Gent
Tel 09 329 40 22
Zaterdag en zondag
gesloten

Het mag een zeldzaamheid heten, maar hier doet de vegetarische spijskaart de vleeskaart blozen. De vegetarische 'stoofvlees'-saus, de stoverij van quorn, de veganistische hamburger en de huisgemaakte tartaarsaus vallen in de smaak bij zowel student als Gentenaar. Koen Aneca bakt zijn frieten in plantaardige olie. Deze bevat minder verzadigde vetten en maakt ze lichter verteerbaar. De aardappelen komen gesneden binnen. Daar maakt Koen geen punt van. Wel houdt hij zich rigoureus aan zijn eigen theorie inzake het bakproces. Hij zweert voor de eerste bakbeurt bij 150 graden en voor de tweede bij 145 graden. "Mijn ervaring zegt, dat friet die voor de tweede keer in vet van 180 graden of meer gaat, gewoon dicht schroeit. Wat voor mij niet gelijk staat met een goed gebakken friet." Sabrina schept met de glimlach de friet torenhoog op. Porties om een reuzenhonger te verslaan.



Natuurfrituur Merel: ecologisch verantwoord

"Respect voor mens, dier en milieu, daar doen we het voor". Alle producten die Kathleen Merckx en Hans De Bruck in hun frietmobiel, waarmee ze op markten en evenementen verschijnen, meezeulen, zijn afkomstig van de biologische of biodynamische landbouw. Wat ze niet mee hebben, zijn vorkjes, bakjes en drinkbeker van plastic vervaardigd. Alle materialen die ze gebruiken zijn gerecycleerd, composteerbaar, ecologisch verantwoord. De frieten, gebakken in biologische, ongeurde kokosolie, mogen dan niet superkrokant zijn, ze smaken wel degelijk naar aardappel ("zoals in grootmoeders tijd") en ze blijven niet op de maag liggen. Van de lijst met snacks vermelden we graag de garnaalkrokot, de vleessaté, de seitanrol, de linzenballetjes en de veganistische burger. Voor staanplaatsen en openingsuren raadpleeg je best de website. Je kan de natuurfrituur ook inhuren voor privéfeestjes en partijen.



Natuurfrituur Merel
Schildershoek 2
9860 Landskouter
(Oosterzele)
Tel 0475 20 77 16 (of
09 324 53 46) - [www.
denatuurfrituurmerel.be](http://www.denatuurfrituurmerel.be)

Om heerlijke frietjes zelf te maken zijn er een aantal basisregels.

- Eerst en vooral is het belangrijk om een goede aardappel uit te kiezen, voor frietjes betekent dit een bloemig kokende aardappel! Meestal staat tegenwoordig op de aardappelzak aangegeven voor welke bereiding de aardappel het meest geschikt is.
- Zet alvast een frituurpan (friteuse) klaar met vers vet, dit kan plantaardige olie of dierlijk vet zoals 'ossenvet' zijn. Sommige mensen zweren bij 'ossenvet' om de lekkerste frietjes in te bakken maar echt gezond is het uiteraard niet, zeker niet gezien de hoge temperatuur waar we de frieten op bakken. Plantaardige olie zoals arachide-olie of een speciaal gemengde plantaardige olie voor frituren, is een veel beter alternatief en heeft ook een langere levensduur.
- Zet ook een grote schotel klaar met een doek of keukenpapier om de frietjes uit te laten lekken en snel af te koelen na de eerste bak.

- Bloemige aardappelen (reken minstens 1 à 2 aardappelen per persoon)
- Frituurolie
- Zout

1 Schil de aardappelen en snijd ze met de hand in staafjes van 1 cm op 1 cm. Tracht om de frietjes min of meer gelijk te snijden zodat ze ook gelijktijdig klaar zijn. Spoel de frietjes niet af of leg ze zeker niet in water maar dep ze goed droog met een keukenhanddoek!

2 Verhit de frituurpan tot 160°C, in principe worden frietjes 'gepocheerd' of voorgebakken op 150°C, maar de temperatuur van de olie zal snel zakken wanneer je de frietjes erin laat zakken, daarom is het beter om de temperatuur iets hoger te zetten.

3 Laat de frietjes in de hete olie zakken, niet te veel en niet te weinig frietjes per keer! De frietjes zijn gaar na 5 tot 6 minuten, ze mogen nog niet gekleurd zijn en zullen komen bovendrijven wanneer ze vanbinnen gaar zijn.

4 Neem de frietjes uit de olie en schud ze goed uit, spreid ze vervolgens op de met een doek of papier belegde schotel om ze snel te doen afkoelen. Herhaal dit tot alle frietjes voorgebakken zijn.

5 Verhoog nu de temperatuur van de frituurpan naar 190°C en bak de frietjes deel per deel goudbruin en krokant in ongeveer 2 à 3 minuten.

6 Schud de frietjes goed uit en leg ze in een schaal met keukenpapier, bestrooi ze met wat fijn zeezout en dien ze heet op.



Perfecte frietjes!



René: lange traditie



Fritkot Max: puntzak moet blijven



Friture René
Verzetsplein 14
1070 Anderlecht
Tel 02 523 28 76
Maandagavond en
dinsdag gesloten

Een frituur die de rode Michelinids haalt, kan dat? Ja, dat kan, al vermeldt de restaurantbijbel ter verduidelijking: oude 'frituur' omgetoverd tot restaurantje voor smulpapen, bekant door buurtbewoners en zakenmensen. En zo is het maar net. René opende in 1932 als een populaire 'friterie de quartier' en evolueerde gestaag naar een typisch Brussels eethuis waar de friet weliswaar centraal bleef staan, maar de casserole mosselen, de paling in 't groen, de karbonaden op z'n Vlaams en de steak à la provençale een steeds belangrijker plaats gingen innemen. In 1967 namen de schoonouders van de huidige chef, Dirk Piolon, de zaak over. Aan het decor met de glazenkast uit overgrootmoeders tijd werd gelukkig nauwelijks geraakt en in de verschillende zaaltjes zijn de tafels nog altijd gedekt met rood-wit geblokte toile cirée. Kredietkaarten worden nog steeds niet aanvaard.

Max stond in 1842, nauwelijks 12 jaar na het ontstaan van België, al met een frietkot op het Burchtplein in Antwerpen. Dat plein verdween bij het rechttrekken van de Schelde. Max verhuisde noodgedwongen naar de Groenplaats, in de schaduw van de Lieve-Vrouwetoren. Max is een frietkot dat ingebouwd zit op de gelijkvloerse verdieping van een oud huis. De voorkamer dient als een open gelagzaaltje met straatstenen als vloer, een lantarenpaal en een plafond met wolken beschilderd. De frieten worden nog altijd in de traditionele puntzak (van recycleerbaar papier!) geschept. Voor 20 eurocent word je levenslang lid van de Nationale Vereniging ter Verdediging van de Puntzak. De club telt al meer dan 32.000 leden! De frieten worden hier nog hoog opgeschud in een 'verlek', een schotelvormige zeef, om ze droog en krokant te maken. Op de verdieping van het pand huist het Frietkotmuseum.



Fritkot Max
Groenplaats 12
2000 Antwerpen
Tel 0494 51 04 89
www.fritkotmax.be
Geen sluitingsdag