

DE VLAG OP UW FRIETHUIS: AMBACHTELIJKE PATAT



JOHN VAN DER KROON

In de top dertig van de AD Frietest staan geen cafetaria's met fabrieksfriet. John van der Kroon stelt daarom dat ambachtelijke patat - en andere zelfgemaakte snacks - de toekomst hebben. Ambachtelijke frietbakkers geeft hij dan ook graag tips voor de juiste aardappelen én aanpak.

Fastfoodondernemers hebben nog wel moeite met zelfgemaakte friet, merkt John van der Kroon van de gelijknamige aardappelhandel: "Het gros zegt dat ze het al druk genoeg heeft of dat hen de ruimte ontbreekt... Tuurlijk, een doos friet bestellen is een stuk makkelijker. En als je zelf gaat bakken, verbruik je ook nog eens meer water, olie en elektra. Daarnaast krijg je er meer afval van. Maar als het minder loopt in je zaak, terwijl je pas een kwartier voor openen binnenkomt, dan moet je ook niet zeuren!"

Niet bang voor de 'Mac'

John is heel stellig: "Stilzitten is achteruitgang! Bekende merken patat koop je op elke hoek van de straat. Daar heb je niets aparts of lekkers mee." Als cafetaria red je het in zijn ogen alleen nog met eigengemaakte producten. "De echte friethuizen hebben daarom hun eigen frietjes, draadjsvlees en kroketten. Mensen proeven dat en rijden ervoor om. Sommige van onze klanten zitten daarom zelfs naast McDonald's. Ze weten dat hun klanten een ijsje halen bij de burens en bij hen de friet."

Da's lastig kiezen...

De keuze voor de juiste aardappel heeft wel veel invloed op de friet. "Er bestaan wel drie tot vierduizend aardappelrassen, maar niet elke grote aardappel is frietgeschikt. Wij nemen daarom monsters die snackbarhouders voor ons testen. Is hun mening over de friet top? Dan gaan we ermee verder."

Bruinbakkers

De opslag beïnvloedt volgens John de uiteindelijke friet ook. "In een aardappel zit zetmeel. Als je niet goed met de aardappelen omgaat, zet dit zetmeel zich aan het eind van het seizoen om in suikers. Hierdoor krijg je 'bruinbakkers'." Geen aanrader en daarom bewaart de voormalige marktkoopman aardappelen in kuubkisten in een luchtkoeling. Dat voorkomt ook meteen blauwe plekken en - dankzij de koele lucht - uitlopers. Deze bewaarstechniek is niet haalbaar voor cafetariahouders en dus raadt hij hen een grote eigen voorraad - met daarmee het risico van derving - af. Maar waarom zo moeilijk doen? Veel fabrikanten bieden toch ook friet met schil of anderszins ambachtelijk? "Het echte ambachtelijke krijgen ze niet voor elkaar. Dat komt onder meer omdat ze met toevoegingen werken. En dat proef je." Hoe het dan wél werkt? John stelde een stappenplan op.

JE WILT DE
AARDAPPEL
PROEVEN

IN 10 STAPPEN NAAR DE LEKKERSTE, VERSE FRIET

1 **Neem in elk seizoen de lekkerste aardappel.**

"Grote patatfabrieken werken vaak met de Challenger of de Innovator. Dat zijn niet zulke smaakvolle aardappelen, maar hier komt wel veel rendement af... Wij werken met drie tot vier aardappellrassen. In juni beginnen we met de eerste Frieslanders. Daarna stappen we liefst over op de Bint. Doordat boeren hier de laatste jaren een middeltje overheen spuiten, zijn die nu echter te klein. Vandaar dat we ook met de Agria werken. En vanaf oktober kiezen we voor de laat gerooide Markies. Die gaat zeker tot juni/juli volgend jaar mee."

2 **Schrap de aardappelen.**

"Vooral bij oudere aardappelen wordt de schil dikker en taaier. Bij het bakken laat die dan los. Laat je de schil zitten, dan haal je wel 100 procent rendement uit je aardappelen, maar mijn voorkeur is: gooi ze even door de schrapmachine en houd een klein beetje schil over."

3 **Ga voorbakken.**

"Voorbakken doe je om de aardappel gaar te maken. Eigenlijk is dit koken, maar dan heter. Ga niet blancheren, voorstomen of voorkoken met water. Zo verlies je smaak."

4 **Speel met de temperatuur.**

"Bak de friet niet standaard 8 minuten op 130 graden voor. Het ene aardappelseizoen vraagt om minder tijd en een lagere temperatuur dan het andere. Het ligt wel altijd ergens tussen de 130 en 150 graden, met een baktijd van tussen de 6 en 8 minuten, maar zet hier dus niet willekeurig personeel aan. Gooi de gesneden aardappelen trouwens koud in de frituur, zodat de temperatuur dan naar beneden klapt, zo'n 20 tot 25 graden lager. Anders heb je de buitenkant al krokant en bruin en blijft de kern hard."

5 **Bak voor met plantaardige olie.**

"Sommige oliën geven smaakstoffen af. Maar je wilt toch de aardappel proeven?! Tegelijkertijd moet olie lang meegaan, want het is een dure kostenpost. Zorg er daarom voor dat het tegen een hoge verbrandingsgraad kan. Dat bereik je met plantaardige olie. Of arachideolie, als je je echt uitslooft. Raapolie is niet handig, die verbrandt gauw."



> Zelf aan de slag?

Vraag een proefzak met aardappellrassen aan. Of probeer de ambachtelijke patat uit bij een demosessie van John van der Kroon. Liever eens meelopen met een snackbarhouder en zo het hele proces ervaren? Meld u voor dit alles aan bij uw Horesca horeca-adviseur.



EIGENGEMAAKTE FRIET LACHT JE TEGEMOET



6 Laat de friet nagaren en bak dan af.

“Als de frietjes voorgebakken zijn, laat ze dan een half uurtje nagaren. Zo worden ze lekker krokant bij het afbakken. Dat afbakken doe je dankzij de voorbak in slechts 3 tot 4 minuten. Omdat de meeste ondernemers een koudezonefrituuroven gebruiken, zetten ze voor de afbak weer plantaardige olie in, omdat in zo’n oven natuurlijk geen vast vet mag.”

7 Versterk met de juiste sausen.

“Pak voor je ambachtelijke friet niet 25 procent fritessaus, maar 35 procent. Dan geef je iets lekkers mee. Doe ook wat bijzonders met je satésaus. Voeg er iets eigens aan toe. Daar komen de mensen voor.”

8 Laat zien dat je eigengemaakte friet hebt.

“Klanten moeten toch wachten en dan vinden ze het mooi om te kijken. Laat daarom het hele proces zien, van schrappen tot het zogenaamde stiften, het snijden. Dat is toch heel anders dan naar je koelcel lopen voor een doos friet?”

9 Vraag een hogere prijs.

“Als je publiek het proces ziet, kun je ook meer vragen voor je product. Dat moet ook vanwege je werkuren en extra verbruik. Maar het mág dan ook meer kosten.”

10 Doe eens een test.

“Ambachtelijke friet proef je echt boven fabrieksfriet uit. Leg maar eens vijf fabrieksfrietjes en één eigengemaakte friet naast elkaar. Dan haal je de ambachtelijke er zo uit. Die andere zijn gele meelballen. Maar je eigengemaakte frietjes lachen je gewoon tegemoet. Dát is jouw product.” ■