

From Decks to Snacks

From Decks to Snacks

80 frituurrecepten van DJ en producer Edy
Marron

Edy Marron

Edy Marron

ISBN: 9789465545974

Vormgeving: in eigen beheer

© 2026 Edy Marron

Eerste druk 2026

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd of openbaar gemaakt zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de rechthebbende.

De bereidingstijden zijn richtlijnen. Controleer vlees, gevogelte en
vis altijd op veilige gaarheid. Laat hete olie nooit onbeheerd
achter.

Voorwoord

Een goede set draait om timing. Dat geldt ook voor frituren. De olie moet op temperatuur zijn, de voorbereiding moet kloppen en het moment waarop alles samenkomt bepaalt het resultaat. In *From Decks to Snacks* combineer ik twee werelden waar energie, ritme en plezier centraal staan: muziek en eten.

Dit boek bevat tachtig recepten voor knapperige snacks, stevige burgers, frietgerechten, vlees, wereldse hapjes en zoete toegiften. Sommige recepten beginnen helemaal bij nul; andere laten zien hoe je bekende frituurproducten verandert in een complete maaltijd. Zet alles klaar, geef de olie ruimte en serveer direct. Dan komt iedere bite binnen als een goede drop.

Soundcheck

Gebruik bij voorkeur arachide- of zonnebloemolie en vul nooit verder dan de markering van de frituur. Droog ingrediënten zorgvuldig: water en hete olie zijn een gevaarlijke combinatie. Frituur in kleine porties, controleer de temperatuur tussen porties en laat eten uitlekken op een rooster. Dek een oliebrand nooit af met water; schakel de warmte uit en gebruik een passend deksel of blusdeken.

Veilige kerntemperaturen: kip en kalkoen minimaal 75 °C; gehakt minimaal 70 °C; varkensvlees minimaal 70 °C. Voor hele stukken rundvlees kan de gewenste gaarheid lager liggen, mits het oppervlak rondom goed is aangebraden. Mensen met een verminderde weerstand, zwangeren, jonge kinderen en ouderen kiezen het best voor volledig gegaard vlees en vis.

Inhoud

1. Golden Fries · recepten 1-10
2. Dutch Classics · recepten 11-20
3. Opening Bites · recepten 21-30
4. Burger Remixes · recepten 31-40
5. Heavy Meat Beats · recepten 41-50
6. World Tour · recepten 51-60
7. Mainstage Meals · recepten 61-70
8. Afterparty · recepten 71-80

Golden Fries

Recepten 1 tot en met 10

Een nieuwe set smaken, met dezelfde basis: hete olie, goede voorbereiding en direct serveren.

01 Loaded fries met biefstukpuntjes

PORTIES	VOORBEREIDING	FRITUUR
4 personen	25 min	150 en 180 °C

Ingrediënten

- 800 g frietaardappelen
- 2 liter frituurolie
- zout
- 300 g biefstukpuntjes
- 1 rode ui
- 100 ml pepersaus
- bieslook

Bereiding

1. Snijd de aardappelen in frieten van circa 10 mm, spoel ze en droog ze uiterst zorgvuldig.
2. Bak de friet 5-6 minuten voor op 150 °C. Laat minimaal 10 minuten uitdampen.
3. Bak de biefstukpuntjes kort op hoog vuur, fruit de rode ui en verwarm de pepersaus.
4. Bak de friet 2-3 minuten op 180 °C goudbruin. Laat uitlekken, voeg zout toe en werk direct af met de voorbereide toppings.



02 Klassieke huisgemaakte friet

PORTIES	VOORBEREIDING	FRITUUR
4 personen	25 min	150 en 180 °C

Ingrediënten

- 800 g frietaardappelen
- 2 liter frituurolie
- zout
- mayonaise

Bereiding

1. Snijd de aardappelen in frieten van circa 10 mm, spoel ze en droog ze uiterst zorgvuldig.
2. Bak de friet 5-6 minuten voor op 150 °C. Laat minimaal 10 minuten uitdampen.
3. Zet de mayonaise koud klaar; verder heeft goede friet niets nodig.
4. Bak de friet 2-3 minuten op 180 °C goudbruin. Laat uitlekken, voeg zout toe en werk direct af met de voorbereide toppings.



03 Loaded fries met pulled pork

PORTIES	VOORBEREIDING	FRITUUR
4 personen	25 min	150 en 180 °C

Ingrediënten

- 800 g frietaardappelen
- 2 liter frituurolie
- zout
- 350 g pulled pork
- 100 ml barbecuesaus
- 2 lente-uien
- krokante uitjes

Bereiding

1. Snijd de aardappelen in frieten van circa 10 mm, spoel ze en droog ze uiterst zorgvuldig.
2. Bak de friet 5-6 minuten voor op 150 °C. Laat minimaal 10 minuten uitdampen.
3. Verwarm de pulled pork met de barbecuesaus en snijd de lente-ui fijn.
4. Bak de friet 2-3 minuten op 180 °C goudbruin. Laat uitlekken, voeg zout toe en werk direct af met de voorbereide toppings.



Loaded fries met pulled pork

04 Loaded fries shoarma

PORTIES	VOORBEREIDING	FRITUUR
4 personen	25 min	150 en 180 °C

Ingrediënten

- 800 g frietaardappelen
- 2 liter frituurolie
- zout
- 350 g kipshoarma
- 100 ml knoflooksaus
- sla
- rode ui

Bereiding

1. Snijd de aardappelen in frieten van circa 10 mm, spoel ze en droog ze uiterst zorgvuldig.
2. Bak de friet 5-6 minuten voor op 150 °C. Laat minimaal 10 minuten uitdampen.
3. Bak de kipshoarma volledig gaar en snijd de sla en rode ui fijn.
4. Bak de friet 2-3 minuten op 180 °C goudbruin. Laat uitlekken, voeg zout toe en werk direct af met de voorbereide toppings.



05 Loaded fries spicy beef

PORTIES	VOORBEREIDING	FRITUUR
4 personen	25 min	150 en 180 °C

Ingrediënten

- 800 g frietaardappelen
- 2 liter frituurolie
- zout
- 300 g rundergehakt
- 120 g cheddar
- 1 jalapeño
- tomatensalsa

Bereiding

1. Snijd de aardappelen in frieten van circa 10 mm, spoel ze en droog ze uiterst zorgvuldig.
2. Bak de friet 5-6 minuten voor op 150 °C. Laat minimaal 10 minuten uitdampen.
3. Bak het gehakt rul, roer de salsa erdoor en snijd de jalapeño in dunne ringen.
4. Bak de friet 2-3 minuten op 180 °C goudbruin. Laat uitlekken, voeg zout toe en werk direct af met de voorbereide toppings.



06 Loaded fries crispy chicken

PORTIES	VOORBEREIDING	FRITUUR
4 personen	25 min	150 en 180 °C

Ingrediënten

- 800 g frietaardappelen
- 2 liter frituurolie
- zout
- 350 g kipfilet
- 75 g cornflakes
- 100 ml rokerige barbecuesaus
- bieslook

Bereiding

1. Snijd de aardappelen in frieten van circa 10 mm, spoel ze en droog ze uiterst zorgvuldig.
2. Bak de friet 5-6 minuten voor op 150 °C. Laat minimaal 10 minuten uitdampen.
3. Paneer de kip met verkruimelde cornflakes en frituur afzonderlijk tot de kern 75 °C is.
4. Bak de friet 2-3 minuten op 180 °C goudbruin. Laat uitlekken, voeg zout toe en werk direct af met de voorbereide toppings.



Loaded fries crispy chicken