



PERSBERICHT

Een aardappel van formaat tot gerecht van formaat!

Sterrenchef Niven Kunz maakt sterrengerecht van ingrediënten Franse Frietjes van McDonald's

Amsterdam, 10 mei 2017 – Na vier succesvolle afleveringen in 2016 van de food documentaireserie *Kwaliteit en Herkomst van McDonald's*, is het nu tijd om een zeer geliefd icoon in de schijnwerpers te plaatsen... de Franse Frietjes! In deze eerste aflevering van 2017 gaat topchef Niven Kunz, eigenaar van het door Michelin bekroonde restaurant Niven in Rijswijk de uitdaging aan om met de ingrediënten van de Franse Frietjes een sterrengerecht te maken. Voordat hij aan de challenge begint, onderzoekt hij eerst samen met Hugo Kennis, tv-kok en 24Kitchen-presentator, waar de aardappelen vandaan komen en hoe de Franse Frietjes worden gemaakt. Zij brengen daarvoor een bezoek aan aardappelverwerker Lamb Weston / Meijer in Kruiningen, die de Franse Frietjes voor McDonald's in Nederland maakt.

Bijzonder groot formaat

De zoektocht van Hugo en Niven begint bij de aardappelopslagloods, waar de aardappelen opgeslagen liggen. McDonald's gebruikt voor al haar Franse Frietjes het Innovator ras. Dit ras is gekozen vanwege het bijzonder grote formaat, de mooie verdeling van zetmeel en de goudgele bakkleur. Voor al die lange Franse Frietjes van McDonald's is namelijk een aardappel met flink wat lengte nodig. Vervolgens brengen Niven en Hugo een bezoek aan de fabriek van Lamb Weston / Meijer in Kruiningen, om het verwerkingsproces met eigen ogen te zien. Daar zien ze hoe de aardappelen binnenkomen en worden gewassen, geschild en met een snelheid van 120 km per uur in het water door een speciaal mes worden gestuwd en gesneden tot Franse Frietjes. "Het is interessant om het hele verwerkingsproces te zien en ik ben positief verrast dat er voor de frietjes van McDonald's niet meer dan vijf ingrediënten worden gebruikt. Goed om te zien dat het een broodje aap verhaal is dat er allerlei extra ingrediënten aan toegevoegd zouden worden. Ook ben ik onder de indruk dat ze bij zo'n grote productieomvang zo'n constante kwaliteit kunnen waarborgen. Al met al een leerzaam bezoek!", aldus Kunz.



Topkok Niven Kunz en 24Kitchen chef Hugo Kennis onderzoeken in de fabriek van Lamb Weston / Meijer hoe de Franse Frietjes van McDonald's gemaakt worden



Van Franse Frietjes tot luchtige Aardappelmousseline

Dit keer is de bestemming echter geen McDonald's restaurant. Ongeveer 10 kilogram aardappelen gaat naar sterrenrestaurant Niven in Rijswijk. Niven Kunz, eigenaar van het restaurant, werkt al vanaf zijn 17^e op sterrenniveau en heeft al sinds zijn 24^{ste} een Michelinster. Na onder andere gewerkt te hebben voor De Librije en De Bokkendoorns, opende hij in 2009 zijn eigen restaurant in Rijswijk, dat kort daarna al bekroond wordt met een Michelinster. Niven kookt volgens het 80/20 principe want koken met groenten in de hoofdrol vindt hij fantastisch.

Na het ontvangen van de McDonald's ingrediënten (de Innovator aardappelen, zout, plantaardige olie en als extra toevoeging uit de McDonald's keuken: peper, room en bacon strips) laat Niven zijn ware talent zien. In een handomdraai verrast hij zijn gasten met een luchtige aardappelmousseline, gemaakt met de ingrediënten uit de keuken van McDonald's. Voor een cheftwist voegt hij slechts een vleugje bieslook en truffel toe - en het resultaat is verbluffend!

[Bekijk de video hier!](#)



Fotobijlschrift 1. *De ingrediënten van Niven's Aardappelmousseline: de ingrediënten van de Franse Frietjes, peper, room, bacon, bieslook en truffel*

Fotobijlschrift 2. *Het eindresultaat: Niven's Aardappelmousseline*

Over de Food documentaireserie

De food documentaireserie *Kwaliteit & Herkomst* is een serie afleveringen waarin de kwaliteit en (lokale) herkomst van de ingrediënten van iconische McDonald's producten centraal staan. Topchefs kunnen zelf in de keten van McDonald's zien waar de McDonald's ingrediënten vandaan komen en hoe deze verwerkt worden, voordat zij er zelf mee aan de slag gaan. Zij krijgen de mogelijkheid om de kwaliteit en herkomst van de ingrediënten te beoordelen en mogen ongecensureerd hun mening geven en vragen stellen. In 2016 verschenen eerder al vier afleveringen (www.mcdonalds.nl/topkoks), met in iedere aflevering andere McDonald's producten en een andere topchef. In 2017 verschijnt weer een nieuwe reeks afleveringen, waarvan de aflevering over de Franse Frietjes de eerste is.

//////////

Over McDonald's Nederland

Wekelijks biedt McDonald's Nederland aan bijna 3 miljoen gasten op ieder moment van de dag een positief moment. Met gevarieerde keuzes en versbereide, iconische producten die door ruim 18.000 medewerkers met zorg worden bereid. In Nederland heeft McDonald's 246 restaurants. Het streven naar kwaliteit en beleving staat centraal in alle facetten van de bedrijfsvoering.

Noot voor de redactie (niet ter publicatie):

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:
McDonald's Nederland, Corporate Communicatie, Sharon Cheng
Telefoon: 020 564 27 61.