

Hier vind je de 'meest bijzondere frietervaring' van ons land

20-10-2017 12:28



Amsterdam is een snackbar rijker. Niet zomaar een snackbar, maar een zaak waar je terecht kunt voor 'culinair hoogstaande friet' in een ongewone omgeving.



Het verhaal gaat dat eigenaar Jelle Westland op vakantie in Zuid-Amerika een man heeft ontmoet die Dr. Pieper wordt genoemd. Deze oude wetenschapper gaf hem het recept voor de perfecte friet, dat hij in de Kinkerbuurt in Amsterdam serveert. Westland heeft naar eigen zeggen de ambitie om 'de beste en meest bijzondere frietervaring van Nederland' aan te bieden.

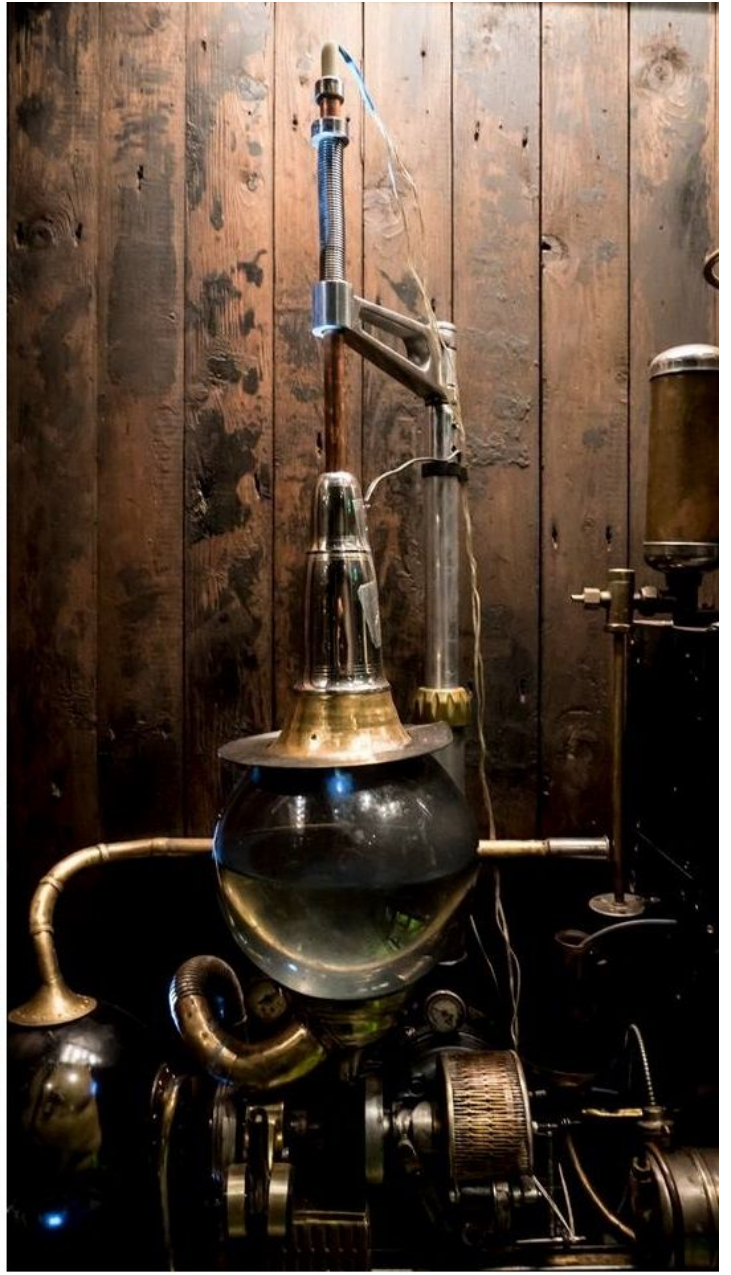




Bezoekers vinden in de snackbar ambachtelijke handgesneden friet met huisgemaakte sausen zoals truffelmayonaise en peppadew basilicummayonaise. Ook zijn er handgemaakte kroketten met bijzondere vullingen. Wat te denken van een puntpaprika chipotle kroket met tomaatlimoensalsa of een Old Amsterdam mosterdzaadkroket met Amsterdams zuur?



Dr. Pieper heeft speciale aandacht voor 'vegans'. Zo wordt veganistische mayonaise geserveerd, terwijl de friet en kroketten in plantaardige kokosolie worden gebakken. Ook de kroketten zelf komen in vegetarische en veganistische opties.



Niet alleen de gerechten vallen op, ook de snackbar zelf spreekt tot de verbeelding. De lange witte jassen van het personeel gaan goed samen met de laboratoriumachtige setting waar klanten hun friet kunnen verorberen. Dr. Pieper bevindt zich in de Kinkerstraat en is sinds vorige week officieel geopend.

