

PERSBERICHT

Voor onmiddellijke publicatie

Juli 2026

Amsterdams eerste loaded potato waffle bar opent in de Jordaan

Een patissier, een artdirector en één simpele vraag: "Wat als we een aardappel in een wafelijzer stoppen?"

Amsterdam – Met die vraag ontstond **Salty Waffles**, een nieuw foodconcept in de Jordaan dat de bescheiden aardappel transformeert tot krokante, goudbruine wafels, belegd met combinaties zoals gerookte zalm & crème fraîche, truffelmayonaise & Parmezaan, of pittige chipotlemayonaise met maïs, rode kool, limoen en verse koriander.

Achter Salty Waffles staan **Frida Lagler**, patissier met meer dan achttien jaar ervaring in professionele keukens, en **Richard van Rooijen**, designer en artdirector in hart en nieren. Samen besloten zij iets te creëren dat nog niet bestond.

De inspiratie ontstond tijdens een reis door België en Duitsland, waar Belgische wafels en traditionele aardappelgerechten zoals Reibekuchen (Kartoffelpuffer) elkaar kruisten. Ze waren dol op de smaak en knapperigheid van Reibekuchen, maar vroegen zich af of diezelfde textuur ook mogelijk was zonder frituren.

Het antwoord bleek verrassend eenvoudig.

Een wafelijzer.

Terug in Amsterdam begonnen ze te experimenteren met aardappelsoorten, bereidingsmethoden en toppings, totdat ze de perfecte krokante aardappelwafel hadden ontwikkeld: de basis van Salty Waffles.

"Het is geen Belgische wafel, geen hash brown en ook geen rösti," zegt medeoprichter **Frida Lagler**. *"Het is echt iets op zichzelf."*

Elke aardappelwafel wordt vers op bestelling bereid en belegd met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, zoals gerookte zalm & crème fraîche, truffelmayonaise & Parmezaan, pittige chipotlemayonaise met maïs, rode kool en koriander, of honing-mosterdsaus met knapperige augurken.

Vanuit hun zaakje in de Amsterdamse Jordaan combineert Salty Waffles vakmanschap met een speelse uitstraling en biedt het bezoekers een compleet nieuwe comfortfoodervaring.

"Als chef wilde ik iets maken dat vertrouwd aanvoelt, maar toch compleet nieuw is. Het mooiste moment van de dag is nog steeds wanneer mensen ontdekken dat het allemaal van aardappel is gemaakt," vertelt Frida.

"We wilden iets wat iedereen kent - de aardappel - veranderen in iets dat mensen nog nooit eerder hebben gezien," zegt Richard van Rooijen. "Als gasten hun eerste hap nemen en verrast glimlachen, dan weten we precies waarom we dit zijn begonnen."

Sinds de opening heeft Salty Waffles al terugkerende gasten mogen verwelkomen, enthousiaste Google-reviews ontvangen en zowel Amsterdammers als toeristen nieuwsgierig gemaakt naar dit nieuwe comfortfoodconcept.

Of je nu langskomt voor de lunch, een snelle hap tijdens het ontdekken van Amsterdam of gewoon nieuwsgierig bent naar hoe een aardappelwafel smaakt, Salty Waffles nodigt iedereen uit om te ontdekken waarom zij leven volgens één motto:

In Potatoes We Trust.

#staysalty

Feiten op een rij

- **Bedrijf:** Salty Waffles
- **Oprichters:** Frida Lagler & Richard van Rooijen
- **Geopend:** 2026
- **Locatie:** Tweede Egelantiersdwarsstraat 28, 1015 SC Amsterdam
- **Concept:** Amsterdams eerste dedicated loaded potato waffle bar
- **Alles wordt vers voor je ogen bereid**
- **Instagram:** @saltywaffles.amsterdam
- **Website:** <https://saltywaffles.nl>

Over Salty Waffles

Salty Waffles is een onafhankelijk foodconcept, opgericht door Frida Lagler en Richard van Rooijen. Geïnspireerd door Belgische wafels en Duitse aardappeltradities ontwikkelden zij een hartige aardappelwafel die krokant is aan de buitenkant, zacht vanbinnen en belegd wordt met uitgesproken, zorgvuldig samengestelde smaken.

Vanuit hun winkel in de Jordaan laten zij zien dat één eenvoudig ingrediënt - de aardappel - kan uitgroeien tot iets totaal onverwachts.

Perscontact

Salty Waffles

Richard van Rooijen

0641672916

richard@saltywaffles.nl

www.saltywaffles.nl

[instagram.com/saltywaffles.amsterdam](https://www.instagram.com/saltywaffles.amsterdam)

Tweede Egelantiersdwarsstraat 28
1015 SC Amsterdam
Nederland