



FEESTELIJKE ORANJE CHIPS



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 3 stuks Zoete aardappel
- 3 stuks Winterpeen
- 0.5 theelepel Kurkuma
- 2 theelepels Paprikapoeder
- 1 theelepel Chilipoeder
- 1 theelepel Knoflookpoeder
- 2 eetlepels Maizena
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Was de zoete aardappel en snijd in dunne plakken. Schil de wortel en snijd in dunne plakjes. Dep beide goed droog.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Meng de maizena met de kurkuma, de paprikapoeder, de chilipoeder en de knoflookpoeder.
- > Meng de wortel en de zoete aardappel met het maizena-kruidentmengsel zodat alles goed bedekt is.
- > Frituur de groente chips in de hete olie in ongeveer 8 minuten knapperig en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Serveer de groentechips op een grote schaal.

Tip: Lekker met zelfgemaakte guacamole.