



# SWEET POTATO FRIES MET CHIMICHURRI MAYO



**CATEGORIE VERSE FRIET & AARDAPPELRECEPTEN**

**BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN**

**AANTAL 4 PERSONEN**

## INGREDIENTEN

- 1 zak Diamant Natuurlijk Frituurolie
- 4 grote zoete aardappelen
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnzaadpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 2 tl zout
- 5 el maïzena
- 4 el water

### VOOR DE MAYONAISE:

- 4 el mayonaise
- 3 g platte peterselie, fijn gesneden
- 2 g koriander, fijn gesneden
- 1 tl rode peper flakes
- 1 tl zoete paprikapoeder
- 1 knoflookteen, fijn gesneden

- > Verwarm de frituurolie in een pan met dikke bodem of friteuse op 175 graden.
- > Was en schil de aardappelen. Snijd ze in plakken van 1,5 cm dik. En vervolgens in repen.
- > Meng de maïzena met het water en dompel hier de frites in. Laat ze uitlekken op een rooster.
- > Bak de friet in 6-8 minuten geelgoud in de frituurolie.
- > Maak ondertussen de chimichurri mayo. Meng de mayonaise met de peterselie, koriander, rode peper, zoete paprikapoeder en knoflook in een schaalpje.
- > Haal de friet uit de frituurolie, laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de chimichurri mayo.