



TWISTED TORNADO'S



**CATEGORIE VERSE FRIET &
AARDAPPELRECEPTEN**

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie
- Patataardappels

VOOR HET KRUIDENZOUT:

- 1 el milde gerookte-paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 2 tl zout
- Vetvrijpapier
- Satéprikkers

BEREIDINGSWIJZE

- > Schil de aardappels en bewerk ze met een Twister snijder.
- > Was ze goed en droog ze goed af.
- > Rijg ze aan een satéprikker. Zorg ervoor dat er ruimte tussen iedere draai zit wanneer je de aardappel oprijgt. De aardappel bakt dan extra knapperig
- > Verhit de frituurolie in een pan tot 140°C
- > Leg maximaal 2 Tornado's in de frituurolie en bak ze 2 à 3 minuten. Laat ze uitlekken op vetvrijpapier.
- > Laat ze afkoelen (ongeveer 30 minuten)
- > Verhit de olie tot maximaal 175°C. Bak de Tornado's weer zo'n 2 à 3 minuten.
- > Meng paprikapoeder met knoflookpoeder en zout om het kruidenzout te maken.
- > Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met het kruidenzout.