



# ZOETE AARDAPPELCHIPS



**CATEGORIE BORRELHAPJES**

**BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN**

**AANTAL 2 PERSONEN**

## INGREDIENTEN

- 1 el milde gerookte-paprika-poeder
- 1 tl knofookpoeder
- 2 tl zout
- 2 zoete aardappels
- olie om in te frituren
- *(frituur)pan of wok*
- *mandoline*
- *keukenpapier*

## BEREIDINGSWIJZE

- > Meng paprika-poeder met knofookpoeder en zout.
- > Was zoete aardappels en snijd ze van circa 1 mm dikte.
- > Verhit in de (frituur)pan of wok een dikke laag olie tot 150 °C.
- > Leg zoete-aardappelschijfjes voorzichtig in de hete olie en bak ze in kleine porties tegelijk in circa 1 minuut krokant. Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met het kruidenmengsel.