

Frietjes van zoete aardappel



Ingrediënten (4 personen)

- 8 zoete aardappelen
- 1 koffiel. zeezout
- 5 eetl. olijfolie

Bereiding (10 min. + 30 min. weken + 25 min. in de oven)

1. Snij de geschilde zoete aardappelen in frietjes en laat 30 min. weken in koud water. Giet af.
2. Verwarm de oven voor op 220 °C.
3. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met olijfolie. Kruid met het zeezout. Meng goed.
4. Zet 25 min. in de voorverwarmde oven en schep halverwege om.

Tip: Serveer de frietjes met tartaarsaus.