

Zoete aardappel ovenfriet / Sweet Potato Oven Chips



Boodschappenlijst

350 gram zoete aardappelen

2 eetlepels plantaardige olie

½ theelepel zeezout

1 theelepel geplette chilivlokken **of** gerookt paprikapoeder

versgemalen zwarte peper naar smaak

Zo maak je zoete aardappel ovenfriet

Schil de aardappelen, snij ze in dikke frieten, was en droog ze goed in een schone theedoek.

Verwarm de oven voor op 190°C - 170°C hetelucht

Doe de frieten in een bakblik en druppel er olie over.

Kruidt de aardappelen met zout & peper en gerookte paprika of geplette chilivlokken.

Schud de aardappelen om en om zodat ze allemaal goed met olie zijn bedekt.

Rooster de frieten ongeveer 20 - 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Dan horen de frieten knapperig en gebruind te zijn.

Schud de zoete aardappelfriet om op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

Serveer de de friet direct.

Zoete aardappel ovenfriet / Sweet Potato Oven Chips



Shopping list

350 grams sweet potatoes

2 tablespoons vegetable oil

½ teaspoon sea salt

1 teaspoon crushed chili flakes or smoked paprika

freshly ground black pepper, to taste

How to make Sweet Potato Oven Chips

Peel the potatoes, cut them into thick chips, wash and dry them well in a clean tea towel.

Preheat the oven to 190°C - 170°C Fan

Place the chips in a baking tin and drizzle over with the oil.

Season the potatoes with salt & pepper and smoked paprika or crushed chili flakes.

Toss the chips so that they are all well coated in oil.

Roast the fries in the preheated oven for about 20 - 30 minutes.

By then the fries should be crispy and golden brown.

Toss the sweet potato chips on kitchen paper to lose excess fat then serve the chips immediately.