



Chips van schorseneren



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 schorseneren
1 citroen
frituurolie
fleur de sel

Bereidingswijze

- 1.** Schil de schorseneren met een dunschiller en leg ze onmiddellijk in een kom ijskoud water, waarin je een citroen hebt uitgeperst.
- 2.** Snij de schorseneren dan in de lengte in dunne plakken. Gebruik een mandoline of dunschiller.
- 3.** Leg de plakjes op keukenpapier en dep goed droog.
- 4.** Frituur ze vervolgens in olie van 140 °C. Let op: dit gaat zeer snel.
- 5.** Schep de chips uit de olie zodra ze beginnen verkleuren.
- 6.** Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel.
- 7.** **TIP:** Deze chips kun je op zichzelf serveren als aperitiefhapje, maar je kunt ze ook gebruiken om een gerecht af te werken (bv. de tagliatelle).