



Frietjes van knolgroenten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram knolgroenten (zoete aardappel, pastinaak, peterseliewortel, wortel)
2 eetlepels olijfolie
grof zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de knolgroenten en snij ze in dunne, langwerpige frieten.
- 2.** Spoel ze onder koud water en dep ze dan goed droog met keukenpapier.
- 3.** Verdeel over één of twee bakplaten, die bekleed zijn met bakpapier. Belangrijk is dat de frietjes niet in een hoopje op elkaar liggen.
- 4.** Besprenkel met olijfolie en meng goed.
- 5.** Zet de frietjes vervolgens $\pm$ 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Hou ze goed in de gaten en schep af en toe voorzichtig om.
- 7.** De frietjes zijn klaar als ze mooi goudbruin zijn, krokant én gaar vanbinnen.
- 8.** Bestrooi met zeezout en serveer meteen.
- 9.** TIP: geef er een dipsausje bij naar keuze, bv. tartaar.