

Frites van Zoete Aardappel

4 personen

Dit is weer eens wat anders dan gekookte zoete aardappel of puree. Natuurlijk is dit niet hetzelfde als gewone frites, maar desalnietemin toch lekker als variatie en als onderdeel van de warme maaltijd. Lekker met een frisse salade en gegrilde biefstuk.

Ingrediënten:

- 800 gram zoete aardappel
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/4 theelepel komijnpoeder
- 1/4 theelepel paprikapoeder
- 1/4 theelepel gedroogde tijm

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil de zoete aardappel en snijd in patat vormige reepjes.

Dep de reepjes goed droog.

Meng de staafjes aardappel met de olie en kruiden door elkaar en spreid uit over een met bakpapier bedekte bakplaat en bak gaar en bruin gedurende ca. 30 minuten.

Let op; iedere oven kan een iets ander resultaat geven, dus let vanaf 20-25 minuten al goed op of de frites al gaar en bruin worden.

