



Zoete aardappelfriet

4 personen
40 minuten

Ingrediënten

1 kg zoete aardappelen
2 tl. uienpoeder
2 tl. knoflookpoeder
2 tl. gerookte paprikapoeder
2 el. traditionele olijfolie

- * Verwarm de oven voor op 230°C.
- * Verwijder de schil van de zoete aardappelen en snijd in stevige frites.
- * Leg bakpapier op een bakplaat. Verdeel de frites hierover.
- * Bestrooi met uien-, knoflook- en gerookte paprikapoeder en eventueel met zout.
- * Besprenkel met olijfolie. Schep om zodat alles gelijkmatig verdeeld is.
- * Bak de frites circa 35 minuten gaar in het midden van de oven.
- * Schep iedere 10 minuten om.

Smakelijk!