



Frietjes uit de oven

Krokante frietjes uit de oven, veel lichter dan gefrituurd maar toch heerlijk goudbruin. De ideale gezonde vervanger voor een klassieke frietkot-friet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes van ongeveer 1 cm dik.
3. Spoel de frietjes onder koud water en dep ze heel goed droog met een keukenhanddoek.
4. Meng de frietjes in een kom met de olijfolie, paprikapoeder, zout en peper tot alles gelijk verdeeld is.
5. Spreid de frietjes in één laag op een bakplaat met bakpapier, zorg dat ze elkaar niet raken.
6. Bak 30 minuten in de oven en keer ze halverwege om, tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Bestrooi eventueel met wat extra zout en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)