

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de frietjes: 4 grote zoete aardappelen
Diamant Frituurolie
Verse Friet 2 tl paprikapoeder 1 tl komijnzaadpoeder 1 tl uienpoeder 2 tl zout 5 el maïzena 4 el water
Voor de mayonaise: 4 el mayonaise 3 g platte peterselie, fijn gesneden 2 g koriander, fijn gesneden 1 tl rode peper flakes 1 tl zoete paprikapoeder 1 knoflookteen, fijn gesneden

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Argentijns

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Sweet potato fries met chimichurri mayo

Sweet potato fries zijn helemaal hot! De combinatie van zoetige frietjes met de chimichurri mayo met een kick is heerlijk. De sweet potato fries bak je natuurlijk zelf thuis met Diamant frituurolie! Dit gerecht is erg leuk voor Koningsdag, de sweet oranje potato fries doen je denken aan Nederland en de mayonaise met een kick zijn de Argentijnse invloeden van Maxima.

Hulpmiddelen

Pan met dikke bodem

Bereidingswijze

1. Verwarm de frituurolie in een pan met dikke bodem of friteuse op 175 graden.
2. Was en schil de aardappelen. Snijd ze in plakken van 1,5 cm dik. En vervolgens in repen.
3. Meng de maïzena met het water en dompel hier de frites in. Laat ze uitlekken op een rooster.
4. Bak de friet in 6-8 minuten geelgoud in de frituurolie.
5. Maak ondertussen de chimichurri mayo. Meng de mayonaise met de peterselie, koriander, rode peper, zoete paprikapoeder en knoflook in een schaalje.
6. Haal de friet uit de frituurolie, laat uitlekken op keukenpapier. Meng de paprikapoeder, komijnzaadpoeder, uienpoeder en zout in een kommetje en strooi over de frites. Serveer met de chimichurri mayo.