

GROENTECHIPS



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 2 aardappelen - 1 wortel - 1 rauwe biet - 1 meiraapje of pastinaak - 1 courgette - 500 ml zonnebloemolie - zout en versgemalen peper - eventueel: paprika-of gemalen komijn

1. Was en droog de groenten. Schil de aardappelen, de wortel, de biet en het meiraapje. Snijd de uiteinden van de courgette. Zet de grote transparante kom op de Cook Expert met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de groenten (houd ze apart) met behulp van het FOODPROCESSOR-programma in plakjes.

2. Verhit de olie in een hapjespan of in een friteuse (dan hebt u meer olie nodig), maar maak de olie niet zo heet dat er damp vanaf komt. Bak de groenteschijfjes in kleine hoeveelheden ongeveer 3 minuten in de olie tot ze goudbruin zijn.

3. Laat de chips uitlekken op keukenpapier. Breng ze op smaak met zout en peper en bestrooi ze desgewenst met paprikapoeder of gemalen komijn.

Tip van de chef :

U kunt de groentechips ook 12 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200deg C bakken. Bestrijk de chips dan met een kwastje met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper voordat u ze in de oven bakt.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016