

Zo bak je zelf aardappel chips / How to fry your own potato chips



Boodschappenlijstje

1 kilo aardappelen
1 liter zonnebloem olie
zout naar smaak

Ook erg handig

voedselthermometer
schuimspaan

Zo bak je zelf chips

Verhit de olie tot 180°C op middelhoog vuur

Schil, was, droog, schaf de aardappelen dun en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.

Bak de chips 3 - 4 minuten, of tot ze licht goudbruin zijn,

Bak in kleine porties en ga door tot de aardappelschijfjes op zijn.

Schep de chips met een schuimspaan uit de pan.

Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

Schud de chips om met wat zout of vervang het zout door paprikapoeder.

Wij serveren de chippies met een gezellig winter verhaal!

Zo bak je zelf aardappel chips / How to fry your own potato chips



Shopping list

1 kilo of potatoes
1 liter of sunflower oil
salt to taste

Also very handy

food thermometer
slotted spoon

How to fry your own potato chips

Heat the oil to 180°C over medium heat

Peel, wash, dry, thinly slice the potatoes and carefully slide them into the hot oil.

Fry the chips for 3 - 4 minutes, or until a lightly golden brown,

Fry in small batches and continue until the potato slices are used up.

Remove the chips from the pan with a slotted spoon.

Let them drain well on kitchen paper.

Toss the chips with some salt or replace the salt with paprika powder.

We serve the chippies with a cozy winter story!