

Homemade aardappel-chips / Homemade potato chips



De boodschappen

Restje aardappels
paprikapoeder (hot)

zonnebloem olie
grof zeezout

Veel keukenpapier!

Zo maak je aardappel-chips

Schil de aardappels en was ze in koud water.

Schaaf de aardappels in heel dunne plakjes, zet ze 10 minuten in ijskoud water.

Verhit intussen de frituurolie tot 190°C.

Wrijf de aardappelschijfjes nog even goed door je handen en spoel ze af met koud water.

Spreid de aardappelschijfjes uit op een laagje keukenpapier.

Dep de schijfjes bovenop droog met meer keukenpapier.

Bak de aardappels in gedeelten +/- 3 minuten in de frituurpan.

Neem de chips uit de pan als ze goudbruin zijn, schud ze uit boven de frituurpan.

Laat de chips verder uitlekken in een schaal op keukenpapier.

Schud naar smaak grof zeezout of (hot) paprikapoeder door de chips.

Serveer ze meteen als ze afgekoeld zijn. Geniet ervan!

Homemade aardappel-chips / Homemade potato chips



Shopping list

leftover potatoes sunflower oil
seasonings of choice flaky sea salt

Lots of paper towels!

How to make potato chips

Peel the potatoes then wash them in cold water.

Slice the potatoes very thinly using a mandolin, place the slices 10 minutes in ice cold water.

Meanwhile heat the frying oil to 190°C.

Rub the slices a couple of times between your hands then rinse them again in cold water.

Spread the potato slices on a layer of paper towels, dab the slices on top with more paper towels.

Fry the potatoes in batches in the oil for +/- 3 minutes.

Remove when the slices are golden brown, tap the chips on the frying pan to remove excess oil.

Place the chips in a bowl on paper towels to absorb remaining oil.

Toss the chips with flaky sea salt or (hot) paprika powder or any seasoning of your choice.

When cooled serve the chips immediately. Enjoy!