



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

# Kartoffelchips aus violetten Kartoffeln, in rotem Palmöl gebacken und mit Gewürzen bestreut

## Ingrediënten

- 500 g violette Kartoffeln (Sorte: Violetta oder eine andere festkochende Kartoffelsorte)
- 10 EL rotes Palmöl (Amanprana Red Palm Oil)
- 2 EL Gewürzmischung (Amanprana ORAC Mix mit Chili)
- 1 EL Fleur de Sel (Amanprana Khoisan Fleur de Sel)

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

4 stuks

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

minuten

### Bereidingstijd:

10 minuten

### Totale bereiding:

10 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van kartoffelchips aus violetten kartoffeln, in rotem palmöl gebacken und mit gewürzen bestreut

## Bereidung

Die Kartoffeln gründlich waschen, aber nicht schälen. Dann die Kartoffeln mit einem Gemüsehobel in gleichmäßig große Scheiben schneiden. Das rote Palmöl in einer Pfanne schmelzen und gut erhitzen. Dann die Kartoffelscheiben Stück für Stück in das Öl legen und ausbraten, bis die Ränder goldbraun sind. Dann die Scheiben aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Nach dem Abkühlen die Chips in eine Schale geben. Chips mit der Gewürzmischung und dem Fleur de Sel abschmecken und noch einmal gut umrühren, damit die Gewürze sich gut durch die Chips verteilen. Als Snack oder Beilage servieren. Ein leckerer und gesunder Snack! Guten Appetit!

## Speziale wensen

---

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)