



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

Chips de pommes de terre à chair violette, aux herbes et cuits dans l'huile de palme rouge

Ingrediënten

- 500g de pommes de terre à chair violette (type: Violetta ou en tout cas des pommes de terre tenant la cuisson)
- 10càs d'huile de palme rouge (L'huile de palme rouge d'Amanprana)
- 2càs de mélange d'herbes (Amanprana ORAC Mix aux piments)
- 1càs de fleur de sel (Amanprana Khoisan fleur de sel)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

25 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van chips de pommes de terre à chair violette, aux herbes et cuits dans l'huile de palme rouge

Bereiding

Lavez les pommes de terre sans les avoir épluchés. Ensuite, coupez les pommes de terre en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Faites fondre l'huile de palme rouge dans une sautière jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Mettez les tranches fines dans la sautière un par un et laissez cuire jusqu'à ce que vous obteniez une jolie croûte dorée. Sortez les tranches de la sautière et laissez égoutter sur du papier de ménage. Le papier absorbera l'huile excédentaire. Servez les chips dans un bol. Assaisonnez les chips avec le mélange d'herbes et la fleur de sel. N'oubliez pas de les remuer pour que les herbes soient bien réparties. Les chips peuvent servir de snack ou de plat d'accompagnement. Un goûter sain et délicieux! Bon appétit.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)