



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

Chips van paarse aardappelen, gebakken in rode palmolie en bestrooid met kruiden

Ingrediënten

- 500g paarse aardappelen (soort: Violetta of in ieder geval vastkokende aardappelen)
- 10el rode palmolie (Red Palm Oil van Amanprana)
- 2el kruidenmix (Amanprana ORAC Mix met chili)
- 1el 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 van paarse aardappelen, gebakken in rode palmolie en bestrooid met kruiden

- [ORAC + chili botanico-mix](#)
- [Fleur de sel](#)
- [Rode palmolie](#)

Bereiding

Was de aardappelen grondig maar laat de schil zitten. Schaaf ze vervolgens in gelijkmatige schijfjes met een mandoline. Laat de rode palm olie in een bakpan smelten en goed warm worden. Laat daarna de aardappelschijfjes één voor één in de olie glijden en uitbakken, totdat de randen goudbruin zijn geworden. Neem de schijfjes vervolgens uit de pan en leg ze op een stuk keukenpapier om de overtollige olie te laten opnemen en doe na het afkoelen de chips in een schaalje.

Breng de chips op smaak met de kruidenmix en de fleur de sel en meng ze nog een keer goed zodat de kruiden goed door chips heen zijn gemengd. Serveer de chips als een snack of als een bijgerecht. Een heerlijk gezond tussendoortje! Eet smakelijk.

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)