



Spicy frietjes van knolgroenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 pastinaken
4 wortels
2 zoete aardappels
1 deciliter olijfolie
1 eetlepel piment d'Espelette
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 eetlepel maïszetmeel
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de knolgroenten en snij ze in frietjes.
- 2.** Meng in een kom de olijfolie met de piment d'Espelette, het gerookt paprikapoeder, het komijnpoeder, het kaneelpoeder, het maïszetmeel, de peper en het zout.
- 3.** Verdeel de frietjes over een met bakpapier beklede bakplaat en zet ± 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven, of tot ze mooi goudbruin geroosterd zijn.