

# Zoete aardappel friet

(2 personen)

## Ingrediënten:

- ±300 g zoete aardappelen
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gemalen komijn (Djintan)
- 2 el zonnebloemolie

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Was de zoete aardappel en verwijder oneffenheden met een mesje. Ik schil de aardappelen niet, maar als je dit fijner vindt, kan dit natuurlijk wel.
- Snij de zoete aardappel in plakken en vervolgens in repen van ongeveer 0,5 cm dikte.
- Doe de frieten in een kom en voeg alle specerijen toe.
- Hussel het geheel goed door elkaar en spreid de frieten uit over een

bakplaat bekleed met bakpapier of doe ze in een ovenschaal.

- Bak de zoete aardappel friet in ongeveer 25 - 30 minuten goudbruin in de oven.
- Meng het tussentijds even door elkaar, zodat alle zijdes krokant worden.
- Strooi er op je bord ev. nog een beetje zout over, of serveer er mayonaise bij.

