

Chips van truffelaardappel

Bijgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 500 gram paarse truffelaardappel

En verder:

- 3 liter frituurolie
- Zout

De aardappels hebben een natuurlijke paarse kleurstof. Ik raad je aan om handschoenen aan te trekken voordat je met de aardappelen aan de slag gaat, je voorkomt hiermee gekleurde handen. Was de aardappels grondig en snijd er met een mandoline of kaasschaaf dunne plakken van. Je kunt de truffel aardappels schillen, maar dat hoeft niet. Was de plakjes tot er geen kleur meer aan het stroomwater zit en zet ze in koud water aan de kant. Verhit de frituurolie tot 160°C. Leg een schijfje in de olie. Als er geen luchtbelletjes rondom de aardappel meer zijn, dan is de olie op de juiste warmte. laat de plakken truffelaardappel goed uitlekken en leg ze tussen schone theedoeken om ze goed af te drogen. Frituur een aantal plakjes aardappel tegelijk en zorg dat ze in de pan niet tegen elkaar aanplakken. Voorkom dit om ze af en toe even goed te schudden. Leg de chips op keukenpapier en strooi er wat zeezout over als ze nog warm zijn en nog niet helemaal zijn gedroogd. Smakelijk eten!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>