Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Aardappel & koolrabi frietjes met verse peterselie dip

Hoofdgerecht voor 2 personen, 50min

Van de Streekmolen:

- **Koolraab**
- **3 aardappels**
- **peterselie**

Zelf toevoegen:

- **150 gr mayonaise**
- **Sap van halve citroen**
- **1 teentje knoflook**
- **Olie**
- **Peper/zout**

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de koolrabi en aardappel in friet vorm. Als de oven voorverwarmt is leg dan de gesneden friet op een baklaat, voeg wat olie peper en zout toe en zet het in de oven, dit kan zo'n 40 minuten duren. Nu maken we ondertussen de peterselie dip. Gooi wat takjes peterselie, knoflook, peper, zout, halve citroen in de keukenmachine, als dit fijn is, voeg dan ook de mayonaise toe en meng dit geheel goed. De dipsaus is nu klaar. Wacht totdat de koolrabi en aardappel frietjes krokant en een beetje bruin worden.

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