

chips uit de airfryer

Bereidingstijd: 60 min • Totaaltijd: 60 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Snacks

chips uit de airfryer is een recept uit de categorie Snacks.

Ingrediënten

- **1 a 2** grote aardappelen in dunne plakjes
- zout
- peper
- paprika poeder naar gewenste smaak rozig, pittig, zoet naar smaak
- eventueel chili poeder
- eventueel knoflookpoeder
- **1 el** arachideolie of olijfolie
- Airfryer
- Mandoline of kaasschaaf

Bereidingswijze

- 1 Stap 1
- 2 Was de aardappelen grondig, zodat er geen viezigheid achterblijft op de schil. Of schil de aardappel
- 3 Stap 2
- 4 Snijd de aardappelen met de mandoline in gelijke plakjes.
- 5 Tip! Heb je geen mandoline? Snijd de aardappelen dan gewoon met het mes in de hand in plakjes.
- 6 Stap 3
- 7 Doe de aardappelschijfjes in de diepe pan (of kom) en laat deze 30 minuten weken in koud water.
- 8 Stap 4
- 9 Giet de aardappelen af en dep ze droog met keukenpapier.
- 10 Stap 5
- 11 Verwarm de airfryer voor op 180 graden.
- 12 Tip! Heb je geen airfryer? Dan kun je ook gewoon de oven gebruiken en de schijfjes verdelen over een met bakpapier beklede bakplaat.
- 13 Stap 6
- 14 Meng de schijfjes met de kruiden en olie en hussel het geheel goed door, zodat alle schijfjes ermee bedekt zijn.
- 15 Tip! Je kunt eindeloos variëren met de kruiden, dus probeer vooral uit wat je zelf lekker vindt.
- 16 Stap 7
- 17 Bak de chips in ca 15-20 minuten goudbruin en krokant. Schud de chips tussendoor ongeveer iedere vijf minuten een keer om.
- 18 Stap 8
- 19 Laat de chips afkoelen alvorens deze te serveren.

Toegevoegd door Matthieu