



Loaded groentefriet met chorizo, Manchego en aioli

2 PERSONEN - voorgerecht

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de loaded fries

- 🍷 300 g knolselderij
- 🍷 150 g pastinaak
- 🍷 2 el avocado-olie of olijfolie
- 🍷 zout en peper naar smaak
- 🍷 mespuntje chilipoeder
- 🍷 ¼ tl knoflookpoeder
- 🍷 100 g Manchego kaas
- 🍷 75 g chorizo
- 🍷 1 groene peper

voor de aioli

- 🍷 1 eidooier
- 🍷 1 teentje knoflook, geperst
- 🍷 85 ml avocado-olie of olijfolie
- 🍷 1 tl citroensap
- 🍷 zout en peper naar smaak

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de heteluchtoven voor op 210°C.
2. Schil de groenten en snijd in de vorm van friet.
3. Verdeel de friet over een bakplaat samen met de olie en kruid met peper, zout, chilipoeder en knoflookpoeder.
4. Bak de frietjes 30 minuten in de voorverwarmde oven.
5. Schep de frietjes halverwege het bakken even om.
6. Maak ondertussen de aioli.
7. Meng hiervoor de eidooier met de geperste knoflook en meng al kloppend met een garde de olie druppelsgewijs toe.
8. Voeg zodra het de textuur van aioli krijgt de citroensap en peper en zout naar smaak toe.
9. Haal de friet na het bakken uit de oven.
10. Rasp de Manchego boven de friet en snijd vervolgens de chorizo en peper in stukjes.
11. Verdeel dit gelijkmatig over de friet.
12. Bak de friet nog eens 15 minuten in de voorverwarmde oven, totdat de kaas is gesmolten.
13. Serveer de friet met de zelfgemaakte aioli.

TIP: Bak de groente friet eerst goed, voordat je de toppings toevoegt. Je kunt ook gelijk al wat extra Manchego (Spaanse kaas) over de groentefriet heen strooien. De friet krijgt zo sneller een krokant laagje door de gesmolten kaas.

BRON: lowcarbchef.nl

