



Frietjes van knolselderij

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 ½ knolselderij
- 🥕 1 el olijfolie
- 🥕 1 tl paprikapoeder
- 🥕 ½ tl zout
- 🥕 ¼ tl zwarte peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een oven voor op 200°C.
2. Pak de knolselderij erbij en verwijder de schil en snijd het vruchtvlees in hele dunne frietjes.
3. Doe de frietjes in een kom en meng met de kruiden en olijfolie.
4. Pak vervolgens een bakplaat bekleed met bakpapier en verspreid de frietjes gelijkmatig over de bakplaat.
5. Bak de frietjes 20 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven, hangt af van de dikte van de frietjes, en schud tijdens het bakken af en toe door elkaar.

TIP: Serveer met mayonaise of een suikervrij sausje.

BRON: lowcarbchef.nl

