

INGREDIËNTEN

Voor 3 personen / zes stuks
400 gr aardappelen
25 gr roomboter
15 gr parmezaanse kaas
3 à 4 takjes tijm
1/2 theelepel knoflookpoeder
zout en peper

AARDAPPELSNACKS

Bevat per portie: Kcal: 206 | Eiwit: 5,5 gr | Koolhydraten: 26,0 gr | Vet: 8,3 gr | Vezels: 4,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 190 graden.
• Schil de aardappels en snij ze in zo dun mogelijke plakken. Dit gaat perfect met een mandoline maar als je die niet hebt (net als ik) dan kan het ook prima met een scherp mes. Het kost je wel wat meer tijd.
• Laat de boter op laag vuur smelten in een pannetje. Doe de aardappels in een grote schaal en schenk de gesmolten boter erover.
• Ris de blaadjes tijm van de takjes en voeg deze samen met de knoflookpoeder, Parmezaanse kaas, peper en zout toe. Meng alles goed door elkaar.
• Neem een muffinvorm en vet zes vakjes in met boter of olie.
• Maak zes stapels van de aardappelschijfjes en zet deze in de muffinvorm. Bestrooi de stapeltjes nog met een klein beetje tijm en Parmezaanse kaas.
• Bak de aardappelsnacks in een ongeveer een uur goudbruin en gaar.

TIPS EN TRICKS

• Het mooiste resultaat krijg je met grote aardappels. Eigenlijk zouden ze ongeveer dezelfde doorsnede moeten hebben als de vakjes van je muffinvorm. Maar met kleinere aardappels wordt de smaak niet minder goed gelukkig. :)
• Je kunt ook een beetje gedroogde tijm of een theelepel Italiaanse kruiden gebruiken.
• In plaats van Parmezaanse kaas kun je ook andere kaas gebruiken die je nog in huis hebt.
• Kijk tijdens het bakken af en toe even of de snacks niet te hard gaan. Als je een sterke oven hebt kan 190 graden wat te hoog zijn. Draai 'm dan terug naar ongeveer 175 graden.