

## Zelfgemaakte patatjes

Written by Marleen Geuzebroek

Wednesday, 25 October 2006 08:37 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 08:50

---



Een heel eenvoudige, maar wel lekkere manier om zelf je patatjes te maken.

Het grote voordeel: het bevat nog niet een kwart van de calorieën die andere patatjes bevatten, of ze nu uit de oven komen, of uit de frituurpan.....

Men neme: voldoende aardappels voor het aantal personen. Ik zelf gebruik altijd aardappels in de schil, omdat ik dat nu eenmaal het lekkerste vind.

Was en boen de aardappels, totdat alle vuil er af is. Snijd ze dan in plakken, en vervolgens in de kenmerkende reepjes. Kook de reepjes nu in bouillon, zo'n 5 a 7 minuten. Laat ze uitlekken en afkoelen. Door het bakken in de bouillon nemen de patatjes ook de smaak van de bouillon over, en hoef je er na het bakken geen zout meer op te strooien.

Leg de afgekoelde patatjes op een bakplaat. Strooi er een klein beetje olijfolie op. Bak de patatjes in een voorverwarmde oven van 200 graden Celsius, en bak ze zo'n 35 a 45 minuten lekker knapperig en gaar. Halverwege de baktijd even omkeren.

Na het bakken kun je ze eventueel bestrooien met kruiden, zoals bv rozemarijn, of cajunkruiden

Tip: je kunt in plaats van de reepjes ook 'wedges' maken. Kook ze dan ongeveer 10 - 12 minuten in de bouillon.