

Chips



Hapje

aardappel

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo licht bloemige aardappelen (Santé of Charlotte)
- zout

Bereidingswijze

1. Schil en was 1 kg licht bloemige aardappelen. Aardappelen bijsnijden tot cilindervorm. Schaaf ze in hele dunne plakjes met een apparaat en droog deze zorgvuldig in een schone theedoek of keukenpapier. Verhit in een frituurpan de frituurolie tot 180 C. Bak de aardappelplakjes, met beslist niet te veel tegelijk, in ca. 4 minuten knapperig en goudbruin.
2. Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er zout over.

Tenslotte

De chips zijn oorspronkelijk in 1853 bedacht door de Amerikaanse kok George Crum toen een ontevreden klant klaagde dat zijn aardappelschijfjes te dik, te klef en niet voldoende gezouten waren. Crum voelde zich toen zwaar beledigd en sneed ze flinterdun en bakte ze door, waarna hij ze aan zijn lastige klant serveerde, die ze vervolgens met veel smaak verorberde. Zijn cynische grap bleek het begin te zijn van een doorslaand succes, de chips waren geboren. Om **Paprikachips** te maken doe je het volgende: Begin met het voorverwarmen van de oven op 200 graden Celsius. Daarna begin je met het schillen van 400 gr aardappels totdat je aardappels goed schoon zijn. Schaaf ze flinterdun met een apparaat of kaasschaaf. Leg de chips op een schone droge theedoek en dep je de chips goed af. Leg daarna bakpapier op de bakplaat zodat deze goed bedekt is. Leg daarna de chips op de bakplaat en zorg er voor dat de plakjes niet op elkaar liggen. Nadat je dit heb gedaan bestrooi je de chips licht met wat zonnebloemolie. Daarna bestrijk je de chips met paprikapoeder en wat zout, hier kan je zelf bepalen hoeveel paprikapoeder en zout je er op bestrooid dit zodat je het naar eigen smaak kan maken je kan het beste hier meerdere keren mee experimenteren. Doe daarna de bakplaat in de oven op 200 graden Celsius en bak ze ongeveer 20 minuten. Zorg ervoor dat de chips goudbruin wordt. Als je de chips aan beide kanten goed bruin wilt hebben kan je de chips ook halverwege omkeren met bij voorbeeld een keukentang, dit maakt de chips net wat lekkerder maar het is wel lastig om alle chips netjes om te draaien. Wist je dat je ook chips kan maken van aardappelschillen? Ja je leest het goed, het klinkt misschien raar maar het is een over heerlijk recept. **Chips van aardappelschillen** doe je zo: Pak 4 of 6 grote aardappels en was de goed af, nadat je ze hebt afgewassen droog je de aardappels. Met een dunschiller schil je de aardappels, probeer de schillen zolang mogelijk te maken. Het mooiste is als je de aardappel in 1 lange sliert kan schillen. Droog de schillen voorzichtig droog zo dat de schillen niet door midden breken. Strooi je wat zeezout over de schillen. Verwarm nu je friteuse naar ongeveer 180 graden Celsius. Je aardappelschillen hebben ongeveer 3 á 4 minuten nodig om lekker krokant te worden. Als ze goed krokant zijn, haal je de aardappel schillen uit de friteuse en laat je de aardappelschillen uitlekken op wat keukenpapier. Als ze goed zijn uit geleet strooi je er nog wat zeezout overheen. Je kan er ook andere kruiden overheen strooien zoals bijvoorbeeld patat kruiden. **Chips uit de magnetron** kan ook. Begin met het schillen van 1-2 aardappels, en snij deze daarna weer flinter dunne plakjes. Nadat je de schijfjes heb gewassen dep ze droog met een stukje keukenrol of een schone theedoek. Pak vervolgens een stukje bakpapier en leg dit over het bord heen. Plaats vervolgens de aardappel schijfjes gespreid over het bord en let hierbij op dat de plakjes niet op elkaar komen te liggen. Daarna strooi je de kruiden naar keuze over de chips, daarna keer je de chips om en bestrooi je ook de andere kant van de chips. Je kan hier bijvoorbeeld zout, peper of paprika kruiden voor gebruiken of natuurlijk je eigen smaakje. Plaats vervolgens het bord in de magnetron en zet de magnetron op 600 watt en zet de tijd op ongeveer 4 á 5 minuten. Houd de chips goed in gaten en stop de magnetron eventueel eerder want je chips moet lichtelijk bruin zijn.