

## Chips uit eigen tuin

### Wie – wat – wanneer

**Groep:** 7-8

**Tijdsduur:** 45 minuten

**Seizoen:** lente - zomer - herfst - winter

**Wat heb je nodig?**

- \* aardappels
- \* aardappelschilmesje
- \* eventueel kaasschaaf
- \* hoge pan of frituurpan met een flinke laag plantaardige olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie)
- \* schuimschaaf of iets dergelijks om de chips uit de hete olie te vissen
- \* zout
- \* eventueel paprikapoeder, knoflookpoeder, rozenmarijn of azijn



### Opdracht

Vind je chips ook zo lekker? Dan is het leuk om ze eens zelf te maken. Dat is helemaal niet zo moeilijk, binnen een half uurtje kun je smullen van een bak zelfgemaakte chips! Omdat je aan de slag gaat met hete olie, is het wel belangrijk dat er een volwassene in de buurt is om in de gaten te houden of het allemaal wel veilig gebeurt.

Hier volgt het recept:

1. Was de aardappels even in koud water. Schillen hoeft niet. Snij de aardappelen in dunne plakjes. Plakjes van zo'n 3 mm zijn prima maar misschien houd je van wat dikkere of dunnere chips. Je kunt de aardappels met een mes snijden, een kaasschaaf of een mandoline.
2. Verhit de olie in een pan op hoog vuur, het kan ook in een frituurpan. Belangrijk is dat de laag olie diep genoeg is zodat de aardappelplakjes goed ondergedompeld worden. Zorg dat de olie goed heet is. De aanbevolen temperatuur is 180 graden celsius, wanneer de olie te heet is kunnen de aardappels te snel aanbranden. De temperatuur kan je bij een frituurpan makkelijk instellen. In een pan moet je het op gevoel doen, het vuur moet voor deze temperatuur ongeveer midden hoog staan.
3. Doe een deel van de aardappels in de hete olie en bak in 2 tot 3 minuten de plakjes goudbruin. Schep de chips uit de olie op een bord met keukenpapier zodat de olie goed kan uitlekken. Bestrooi de chips flink met zout. Je kan experimenten met verschillende smaken, bijvoorbeeld paprikapoeder, knoflookpoeder, rozenmarijn of azijn.

### Tips & links

Je kunt ook chips maken van dunne plakjes wortel of bietjes.