

**Wat moet je weten?**

- Chips frituur je in heet vet.
- Bij het frituren worden de aardappelplakken gaar en krokant.
- Kleine porties chips bakken is beter dan grote porties.
- Bij grote porties koelt het vet te veel af.
- Bij grote porties gaan de chips aan elkaar plakken.
- Gebruik in een frituurpan met een los verwarmingselement (stangen op de bodem) altijd vloeibaar frituurvet.

**Wat ga je doen?**

- Doe vloeibaar frituurvet in een frituurpan en verwarm het tot 180°C.
- Leg 100 gram van de aardappelplakken in het frituurmandje.
- Laat het mandje in het vet zakken en schud het mandje een paar keer op en neer.
- Frituur de chips in ongeveer 2 minuten goudgeel en krokant.
- Houd het frituurmandje boven het vet en laat de chips goed uitlekken.
- Leg de chips in een kom of op een bord.
- Frituur de andere aardappelplakken op dezelfde wijze.
- Voeg zout en kruiden naar smaak toe.

**Waar moet je op letten?**

- Het frituurvet moet de juiste temperatuur hebben.
- Voorzichtig: het vet en de chips zijn erg heet.

**Wat heb je nodig?**

- De voorbereide aardappelplakken, zout en kruiden (bijvoorbeeld paprikapoeder).
- Frituurpan met frituurmandje, vloeibaar frituurvet, weegschaal, kom of bord.

