



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Knolselder chips met kruidendip

Chips zijn niet zo gezond, dat weten we. Maar die lekkere crunch is toch wel onweerstaanbaar. We maken dus gewoon zelf lekkere ovenchips van oa knolselder.

### Ingrediënten (2pers)

#### De knolselder frietjes

Verwarm de oven voor op 180°C

¼ knolselder

1. Neem een knolselder en schil hem. Snij hem in 4

2. Gebruik een mandoline om ¼ van de knolselder in fijne chips te snijden (gebruik de rest van de knolselder voor de andere gerechten deze week)

3. Leg de chips op een bakplaat bekleed met bakpapier

Olijfolie

4. Gebruik een penseel om de plakjes te bestrijken met de olie

Zout

5. Bestrooi met een beetje zout

6. Zet ongeveer 25 min in de oven en maak ondertussen de dipsaus

#### De Dipsaus

75 ml Griekse yoghurt

1. Meng al deze ingrediënten en zet koel weg

1 teentje look, geperst

1 el mayonaise

1 el peterselie

1 el bieslook

1 el citroensap

Tip. Andere groenten om chips mee te maken: Aardappelen, wortelen, pastinaak, biet,...

Je kan de chips ook gebruiken als garnituur voor een knolseldersoep