

Sambal Goreng Kentang Kering

 iamcookingwithlove.nl/snack/sambal-goreng-kentang-kering/

I am Cooking with Love

March 7, 2016



Deze pittige frietjes stonden al zo lang op mijn lijstje om eens te maken. Ik had ze wel eens bij de Toko gekocht maar zelf maken leek me toch leuker en lekkerder. Zo af en toe zag ik foto's van deze frietjes voorbij komen en die deden me herinneren aan het feit dat ik ze toch echt eens moest gaan maken. Maar om de een of andere reden deed ik dat steeds niet.

Totdat ik de foto van Suzanne van Delta's Delights zag en besloot ze gelijk te maken. En wat waren ze lekker. Deze hoeveelheid is genoeg om te serveren op een feestje of borrel maar de Man en ik aten de kom in redelijk korte tijd met z'n 2-tjes op. Tja, daar konden we ook niks aan doen. Het heeft nou eenmaal een zeer hoog dooreet gehalte.

Ingrediënten:

- 2 uien, gesnipperd
- 1 teen knoflook, geperst of geraspt
- 1 eetlepel sambal oelek
- 3 eetlepel gula djawa siroop (of donkerbruine basterdsuiker)
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 zakje fritessticks, naturel 150 gram
- 1 zakje fritessticks, paprika 150 gram
- olie om te bakken

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 130 graden hete lucht.
2. Verwarm de olie in een pan of wok en fruit de ui en knoflook.
3. Wanneer de ui glazig is voeg je de sambal toe en bak je even mee.
4. Roer de gula djawa en ketjap erdoor.
5. Schep de frietjes door het ui mengsel en meng goed. Zorg dat elk frietjes een strooplaagje heeft.
6. Verdeel de frietjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en verspreid ze goed.
7. Zet de bakplaat in de oven en bak 10 minuten. Schep de frietjes om en laat ze nog een kleine 10 minuten in de oven bakken.
8. Haal de bakplaat uit de oven en laat de frietjes wat afkoelen. Ze zullen vanzelf harder en krokanter worden. Schep tijdens het afkoelen af en toe door om aan elkaar plakken te voorkomen.
9. Eet ze gelijk of bewaar in een luchtdichte bak of plastic druk en sluitzakje.

Summary

Recipe Name

Sambal Goreng Kentang Kering

Published On

2016-03-07

Average Rating

1.5 ★★☆☆☆ Based on 3 Review(s)

