



Hapjes

Groentechips met aioli

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 wortelen (dikke)
1 pastinaak
1 rode biet
paprikapoeder
olijfolie
zout

Voor de aioli

2 eierdooiers
2 lookteentjes
2 eetlepels citroensap
1 1/2 theelepels mosterd
zonnebloemolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de aioli: doe de eidooiers in een kom. Pers er de knoflook bij en klop onder elkaar. Klop er beetje bij beetje olie bij tot er een crèmig mengsel ontstaat. Meng er het citroensap en de mosterd onder en kruid met peper en zout. Zet koel.

Schil de groenten en snij ze met een mandoline in dunne plakjes. Dep alles droog met keukenpapier.

Doe de wortelen en pastinaak op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg ervoor dat ze elkaar niet te veel overlappen. Doe hetzelfde met de rode bieten. Bestrijk de groenten met olijfolie en zet 30 minuten in de oven.

Laat de groenten op de bakplaat afkoelen en kruid ze met paprikapoeder en een beetje zout. Geef er de aioli bij.

