



Hapjes

## Zoete aardappel sticks

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1 kilogram zoete aardappel  
8 takjes tijm  
1 citroen (geraspte schil)  
2 eetlepels olijfolie  
zeezout

### Bereidingswijze

Schil de zoete aardappelen en snij ze in gelijkmatige lange frites met een dikte van 0,5 cm. Meng er de tijm, citroenschil, olijfolie en flink wat zeezout onder.

Leg de sticks in één laag op een bakplaat met bakpapier en plaats ze 15-18 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Opdienen met dipsausjes naar keuze, bijvoorbeeld groene pesto, tartaarsaus of yoghurt met tuinkruiden.

