



Hoofdgerechten

## Zoete aardappel-taco frietjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

4 zoete aardappelen (middelgrote)  
150 gram kerstomaatjes (in partjes)  
400 gram gehakt (gemengd)  
2 little gem (fijngesneden)  
1 ui (gesnipperd)  
2 lookteentjes  
1/2 theelepel oregano (gedroogde)  
2 theelepels komijnpoeder  
2 eetlepels chilipoeder  
handvol koriander  
1 eetlepel Worcestersaus  
4 eetlepels ketchup  
olijfolie  
peper  
zout

### Voor de dressing

1 theelepel mierikswortelcrème  
4 eetlepels volle yoghurt  
1/2 theelepel currypoeder  
2 eetlepels mayonaise

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de zoete aardappelen schoon en snij ze in dunne, lange frietjes. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Pers er de look over en hussel met een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet 30 minuten in de oven. Schep halverwege om.

Bak de ui glazig in olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak rul. Kruid met het chilipoeder, komijnpoeder en oregano. Roer er de ketchup en de Worcestershiresaus onder en kruid eventueel bij met wat zout.

Meng alle ingrediënten voor de dressing en kruid met peper en zout. Schep de frietjes op een grote schaal. Verdeel er het gehakt, de kerstomaatjes, little gem en de koriander over. Druppel er de dressing over. Serveer meteen.

**Tip:**

Extra crispy fries? Besprenkel ze voor het bakken met maïzena.

**Keukenbenodigdheden**

Oven

