



Bijgerechten

## **Pastinaakfrietjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 kilogram pastinaak  
2 takjes rozemarijn  
2 takjes tijm  
2 lookteentjes  
1 theelepel komijnpoeder  
2 eetlepels olijfolie (traditionele)  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pastinaak en snij in lange frietjes. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Rits de naaldjes van de rozemarijn en snij fijn. Rits de blaadjes van de tijm. Pers de knoflook en meng onder de olie.

Bedruppel de pastinaakfrietjes met de knoflookolie en bestrooi met de rozemarijn, tijm, het komijnpoeder en zout. Hussel ze goed onder elkaar en zet 30 minuten in de oven. Schep ze regelmatig om.

**Tip:** leg de pastinaakfrietjes eerst 5 minuten in koud gezouten water en dep ze daarna droog. Zo krijg je extra krokante frietjes.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven



