



Aardappel Wedges

(4 personen)

Ingredienten:

1 kg aardappelen (frietaardappelen)
2 el olijfolie
1 tl zout
Mix van kruiden naar eigen smaak.

Bereidingswijze:

- Was de aardappelen goed af, snij slechte stukken en uitlopers goed weg.
- Leg de aardappelen 3-4 minuten in de magnetron op ongeveer 750 watt.
- Halveer de aardappel en snij deze vervolgens in mooie driehoekige wedges van dezelfde afmetingen.
- Doe de wedges in een grote schaal, voeg de olie toe. Schud en roer de partjes zo dat alle partjes bedekt zijn met een dun laagje olie. Strooi het zout en eventueel andere kruiden over de wedges en schud nogmaals om het goed te verdelen.
- Start de ECOgrill op en stel de temperatuur in op 175-200°C.
- Rangschik de partjes netjes op een bakblik of op een bakmat (frogmat) en plaats ze in de ECOgrill
- Laat ze 30-40 minuten bakken totdat ze mooi bruin zijn. De partje die op een bakblik worden gebakken tussendoor nogmaals draaien.