

Patat uit airfryer

Wat heb je nodig

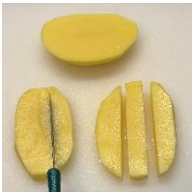
600 gram aardappelen
1 eetlepel zonnebloemolie



Schil de aardappelen.

Dit kan met een dunschiller of mesje.

Was de aardappelen in een schaal.



Snijd de aardappelen in plakken.

De plakken moeten ongeveer 1 cm dik zijn.

Snijd de plakken in repen (rauwe patat).

Die moeten ook ongeveer 1 cm dik zijn.



Doe de rauwe patat in een vergiet.

Spoel ze af onder de koude kraan.

Doe de rauwe patat in een beslagkom met koud water.

Laat ze 30 minuten staan.



Giet de rauwe patat af in een vergiet.

Laat het even uitlekken.

Doe de rauwe patat in een schone theedoek.

Droog ze goed af.



Doe de rauwe patat in het mandje van de airfryer.

Zet de airfryer op 120 graden.

Bak ze 10 minuten.



Zet een schone droge beslagkom op het werkblad.

Doe de voorgebakken patat in de beslagkom.

Doe er 1 eetlepel olie bij.

Schud de kom even heen en weer, zodat het goed gemengd is.



Doe de voorgebakken patat weer terug in airfryer.

Zet de airfryer op 180 graden.

Bak de patat in 15 minuten gaar.

Dien gelijk op.