



## Patatas Fritas La Chinata

### Ingrediënten (2-4 personen):

- 1 grote koolrabi
- koolzaadolie
- ½ tl kurkuma
- ½ tl uienpoeder
- 1 tl smoked paprikapoeder bitterzoet of piccante La Chinata
- 1 tl zeezout of Hawaii Black zout

### Bereiding:

- Snijd de koolrabi doormidden en schil beide helften.
- Leg een helft dwars op de snijplank en snijd er (afhankelijk van de grootte) 4 tot 5 plakken van.
- Zorg dat de plakken de dikte van friet hebben.
- Leg de plakken plat en snijdt er mooie frieten van.
- Doe hetzelfde met de andere helft van de koolrabi.
- Maak een marinade van 1 eetlepel koolzaadolie, kurkuma, uienpoeder, paprikapoeder en zeezout en meng de friet hier doorheen.
- Laat dit een kwartiertje staan.

The Sitting Chef – 2016

