

# Dikke Frieten



## Ingrediënten:

- 4 vastkokende aardappelen
- 2 grote zoete aardappelen (bataat)
- 1 theelepel tijm
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel grof zout

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Schil de aardappelen en was ze. Snijdt de aardappelen in de lengte 1 keer door. Snij de helften in de lengte in 6 stukken (dikke frieten)
- Doe de frieten van de gewone aardappelen in een pan met 2 cm water. Kook de aardappelen voor in 5 minuten.
- Giet de gekookte aardappelen in een vergiet, en laat ze goed uitlekken. Voeg de stukken zoete aardappel toe
- Roer de tijm door de olie. Meng de olie met de handen door de aardappel
- Verdeel de frieten over een bakplaat (bekleed met bakpapier).
- Schuif de bakplaat in het midden van de hete oven. Laat de frieten in ongeveer 20-30 min gaar worden en bruin kleuren.

**Lekker met eigen gemaakte mayonaise**