



Kartoffelchips aus dem Air Fryer mit Aioli

Kartoffelchips aus dem Air Fryer mit Aioli

3 große Kartoffeln (vorzugsweise festkochend)

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Paprikapulver (optional)

0.5 Teelöffel Knoblauchpulver (optional)

1 Glas Ibero Mojo Aioli

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kartoffelchips aus dem Air Fryer mit Aioli

1.

Kartoffeln gründlich waschen und mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden (ca. 1-2 mm dick).

In eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und 30 min. einweichen. Chips sehr gut abtrocknen und mit Olivenöl, Salz und Gewürzen in einer Schüssel vermengen.

Air Fryer auf 160 °C vorheizen. Die Chips in einer einzigen Lage in den Air Fryer legen (ggf. in mehreren

Durchgängen). Etwa 10 min. backen, dabei nach 5 min. einmal drehen, bis sie goldbraun und knusprig sind. (Je nach Dicke und Größe der Scheiben ggf. manche Chips länger backen oder eher herausnehmen.)

Auf einem Küchenpapier ausbreiten und leicht auskühlen lassen – sie werden beim Abkühlen noch knuspriger. Mit dem Aioli Dip genießen!