

# Gerookte chips met dipsaus

## Wat heb je nodig?

Aardappels, gewassen, met schil

1 liter zonnebloemolie

zout

zakje citroenzuur (Toko, groothandel, sommige supermarkten)

mayonaise

ketchup

flesje "The Sauce"

Keukenpapier

aluminiumfolie

rookmot (bv. beuken)

## Wat moet je doen?

1. Snijd de aardappels met een mandoline (of scherp mes) in hele dunne plakjes (ca. 1,5 mm)
2. Blancheer de plakjes aardappel ca. 3-4 minuten en dep ze heel goed droog
3. Strooi een bodempje rookmot in een gietijzeren pan en zet er een stalen onderzetter over (oid)
4. Dek af met aluminiumfolie, waarin gaatjes zijn geprikt met een vork
5. Bedek de bodem met een laagje aardappelplakjes en rook deze ca. 12/15 minuten
6. Herhaal tot alle plakjes gerookt zijn en dep ze weer droog
7. Maak de pan schoon, vul met olie en verhit tot 170 graden
8. Frituur de aardappelschijfjes tot knapperige chips en bestrooi met wat zout en een heel klein beetje citroenzuur (of azijnpoeder)
9. Roer voor de dipsaus de mayonaise, ketchup en 'the sauce' door elkaar. Verhouding: 2/3 mayo, 1/3 ketchup, 1/3 'the sauce'

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok