



Zoete aardappelchips uit de oven met 3 heerlijke dips

Snacks & Tussendoortje



Zoete aardappelchips uit de oven met 3 heerlijke dips

Knapperig, warm uit de oven en nét even anders dan standaard chips. Deze **zoete aardappelchips** zijn een perfecte suikervrije snack voor bij de borrel, je filmavond of als kleurrijk bijgerecht. En het mooiste? Je maakt ze supermakkelijk zelf, met ingrediënten die je waarschijnlijk al in huis hebt.

Serveer ze met één van deze drie dips: van fris tot romig tot pittig, voor elke smaak wat wils!

Kruiden-crème fraîche dip, romig en fris, ideaal bij warme chips.

- 4 el crème fraîche
- 1 tl citroensap
- 1 el verse bieslook of peterselie, fijngehakt
- Snufje zout & peper

Avocado-limoendip, friszure dip met pit, superlekker in de zomer.

- 1 rijpe avocado
- Sap van ½ limoen
- Snufje chilivlokken of paprikapoeder
- Zout naar smaak

Paprika-yoghurtdip, een warme, aardse smaak die perfect combineert met het zoete van de aardappel.

- 3 el kokosyoghurt of Griekse yoghurt
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl olijfolie
- Zout, peper en een snuf komijn

Tip: Deze chips zijn ook lekker als topping op een salade of als side bij deze [pompoensoep in een flesje](#) 100% Zuss & Sap, met een twist.

Variatie: Je kunt de chips ook maken in de airfryer of met bieten, pastinaak of wortel. Voeg een scheutje [Groene Energie](#) toe aan je dip voor extra pit!

ingrediënten

Ingrediënten (voor 2–4 personen)

2 middelgrote zoete aardappels

1,5 el olijfolie

snuf keltisch zeezout

optioneel gerookt paprikapoeder, rozemarijn, of knoflookpoeder

bereidingswijze

1. Zo maak je de chips: Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht).
2. Was de zoete aardappels goed en snijd ze in flinterdunne plakjes met een mandoline of scherp mes.
3. Dep ze droog met keukenpapier voor extra knapperigheid.
4. Meng in een kom met olijfolie, zout en eventueel wat kruiden.
5. Verspreid de plakjes in één laag op een bakplaat met bakpapier.
6. Bak 15–25 minuten (afhankelijk van je oven), draai halverwege en houd goed in de gaten.
7. Laat afkoelen op een rooster, ze worden knapperiger naarmate ze afkoelen.