Groentenfrietjes van knolselder, rode biet en wortel



Ingredienten voor 4 Personen

2 teentjes	Knoflook
1/2	Knolselder
1/2	Pastinaak
1	Rode biet
2	Wortelen
	Zout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Borstel de groenten schoon, dep droog en snijd in frietjes. Pers de knoflook.
3. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de groentenfrietjes erover. Besprenkel met olijfolie en kruid af met de geperste knoflook en zout. Zet 30 minuten in de oven.
4. Check regelmatig en draai de frietjes af en toe om.