



KNUSPRIGE GEMÜSECHIPS

Vorbereitung: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Einfach | 155 kcal pro Person

GRIMBERGEN ROUGE:

Das süß-fruchtige Erdbeeraroma des Grimbergen Rouge bildet gemeinsam mit den knusprig-würzigen Gemüsechips eine perfekt harmonisierende Geschmackskombination.

ZUTATEN:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 Süsskartoffel | |
| 3 Karotten | ½ Bund Radieschen |
| 2 Randen | ½ Bund Petersilie, gekraust |
| 1 Zucchini, grün | 1l Erdnussöl |
| 1 Zucchini, gelb | Salz |
| 2 Kartoffeln, festkochend | Pfeffer aus der Mühle |

ZUBEREITUNG:

1. Das Erdnussöl in einem passenden Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Den Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Die Süsskartoffel, die Karotten, die Randen sowie die Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen und mit einem Hobel längs oder quer fein hobeln. Die Zucchini sowie die gerüsteten Radieschen ungeschält ebenfalls fein hobeln. Das Gemüse nach und nach im Öl knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit fein gehackter Petersilie sowie Salz und Pfeffer würzen. Das frittierte Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen etwa 10 Minuten komplett trocknen lassen. Gemischt in einer Schüssel servieren.
2. Dazu ein Grimbergen Rouge öffnen, und den knusprigen Apéro einfach nur noch genießen.

TIPP:

Das Gemüse lässt sich mit weiteren Sorten ergänzen, aber nicht jedes Gemüse passt zum Bier. Die Pastinake bringt zum Beispiel schon sehr viel Eigensüsse mit. Daher ist es wichtig, auf eine harmonische Komposition der Gemüsesorten zu achten.