## Søtpotetfries

1 stor søtpotet

1 ss Maizena

3 ss Olje

Salt og pepper (ca 5 runder med salt- og pepperkvern)

1. Del søtpoteta i 2 og skrell den med ein kniv.
2. Kutt søtpoteta i stavar (som litt tjukke pommes frites)
3. Legg bitane i kaldt vatn i ca 10 min.
4. Hell av vatnet og legg bitane på eit reint kjøkkenhandkle. Tørk potetbitane godt.
5. Ha dei tørre potetbitane i ein plastpose. Tilsett maizena i posen og rist godt.
6. Tilsett olje, salt og pepper i posen. Bland godt.
7. Hell blandinga over i ei bakepapirkledd langpanne.
8. Steik på 200 gr i ca 20 min. Vend gjerne bitane etter halve tida.

