## Søtpotetfries

1 stor søtpotet

1 ss Maizena

3 ss Olje

½ ts salt

½ ts pepper

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

