

Frittierte Maniok-Chips

Rezept für 20 Portionen

Zutaten

1kg Maniok/ Yucawurzel
100ml Öl
5 Knoblauchzehen
1 EL Petersilie

Zubereitung

Die Maniok-/Yucawurzel schälen, grob in fingerlange Stücke zerteilen und zusammen mit den Knoblauchzehen in Salzwasser ca. 25-30 Minuten kochen. Die Yuca soll weich sein, aber nicht zerfallen. Ganz ähnlich wie bei gekochten Kartoffeln.

Den Kern der Maniokwurzel, der sich farblich leicht vom übrigen weißen Fleisch der Wurzel unterscheidet und in der Regel faserig ist, direkt ausschneiden.

In einem zweiten Arbeitsgang werden die Yuca-Stückchen in Öl so lange frittiert, bis sie knusprig sind. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Haushaltspapier auslegen und sofort salzen.

Guten Appetit!

