**Amerikaanse wedges**

**aardappelen**

**grof zout**

Kook vastkokende kleinere aardappelen in de pel gedurende 15 minuten. Giet af en laat afkoelen. Snijd ze dan in vier wiggen maar laat de pel zitten.

Frituur de wiggen een eerste keer in frituurolie op 160°C tot ze lichtbruin kleuren.

Laat even rusten en frituur ze daarna volledig bruin op 180°C. Laat uitlekken en bestrooi met grof zout voor het opdienen.