

## Zoete aardappelfriet met citroenmayo en kaneel

Aantal personen: 4

400 gram zoete aardappels  
3 eetlepels olijfolie  
zout en peper

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil vervolgens de zoete aardappelen en snij ze in frietjes. Doe deze in een plastic zak en doe er de olijfolie bij en breng op smaak met zout en peper.

Sluit de zak af en masseer goed door elkaar.

Haal de frietjes uit de zak en leg ze op de bakplaat op bakpapier. Laat de frietjes goudbruin en gaar worden in ongeveer 45 minuten.

Maak ondertussen de mayo.

Voor de mayo:

1 heel ei en nog 1 eidooier  
4 eetlepels appelazijn  
200 milliliter olijfolie  
1 flinke eetlepel pittige mosterd (suikervrij)  
Snufje zout  
Eventueel citroensap

Pak een hoge kom en doe daarin het ei en de eidooier, de olie, de mosterd en het zout. Zet de staafmixer erin en zet deze aan en trek de staafmixer langzaam omhoog terwijl deze aanstaat totdat je mayonaise ziet ontstaan. Voeg naar smaak citroensap toe.

Deze mayo kun je in een jampotje ongeveer 2 weken in de koelkast bewaren.