**Zoete aardappelpartjes met citroengras en crème fraiche**

Benodigdheden:

* 900 gr zoete aardappel
* 4 el olijfolie
* 1 ½ tl koriander (gemalen)
* ¾ tl zeezout
* 1 rode chilipoeder of chilivlokken (zuinig zijn)
* 15 gr korianderblad

**Dipsaus**

* ½ stengel citroengras
* 200 gr crème fraiche
* 2 limoenen
* 50 gr gemberwortel
* ½ tl zeezout

Bereidingswijze:

* Verwarm de oven voor op 210 graden
* Was de ongeschilde zoete aardappels en snijd in de lengte door de helft. Snijd nogmaals in de lengte in een kwart en herhaal dit nog een keer. Zo krijg je per aardappel 8 partjes
* Bekleed een ovenschaal met bakpapier en vet hem extra in met olijfolie. Leg de aardappelpartjes in de ovenschaal. Kwast de partjes in met de resterende olijfolie.
* Meng de gemalen koriander met zout en strooi dit over de partjes.
* Rooster de partjes ongeveer 25 minuten in de oven.

**Dipsaus**

* Snijd of knip het citroengras ragfijn.
* Meng met alle andere ingrediënten voor de dipsaus

Voor het serveren

* Serveer de aardappelpartjes op een platte schaal
* Besprenkel de aardappelpartjes met de fijngesneden chili en de korianderblaadjes.
* Serveer met de dipsaus
* De partjes kunnen zowel koud als warm gegeten worden