

Boerenkoolchips



ZIN IN CHIPSSSSSSSSSSSSSSSSSSSS?

THAN YOU MUST TRAY THIS!

Ingrediënten:

- * Boerenkool blad (tekoop bij de Ekoplaza of biologische markt of van het land)
- * Olijfolie
- * Grof zeezout

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voorop 180 °. Maak het boerenkoolblad schoon met water en schud het water zoveel mogelijk van het blad. Haal de nerf uit het blad. Scheur het blad in mooie chipsstukken.
2. Leg op een bakplaat een vel bakpapier leg hier de boerenkoolblad-chips stukken op. Strooi er olijfolie over, masseer de olie zodat ieder blad geraakt is. Strooi er nu naar smaak kruiden over. Persoonlijk vind ik grof zeezout het lekkerst, maar niet te veel.
3. Bak nu de chips, knapperig en crispy in ongeveer 15 minuten. Mochten ze nog niet allemaal crispy zijn dan laat je ze nog wat langer staan, dit hangt af van je oven en is een kwestie van uit proberen.

p.s. in plaats van boerenkool kun je ook cavalo nero=palmkool gebruiken.