



Chips van boerenkool (of savooikool)



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boerenkool (of savooikool, enkele grote bladeren)
2 eetlepels olijfolie
zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Was de boerenkool grondig en dep volledig droog. Scheur in stukjes. Verwijder de dikke nerven. Verdeel de kool over een grote bakplaat en bedruppel met de olijfolie. Meng goed.
- 2.** Zet vervolgens 12 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven. Check af en toe: de kool moet krokant zijn, maar mag niet aanbranden.
- 3.** Bestrooi meteen met een beetje zeezout en laat afkoelen.