



Cavolo Nero Chips met azijn en zout

Simpele, lekkere en gezonde chips ! Nou, ja, in ieder geval een stuk gezonder dan aardappelchips uit een zak ! Met een klodder mayonaise. Ik zeg niet dat ik zoiets niet lust, maar voel me beter als ik zoiets niet eet.

Cavolo Nero chips ? Ik vind het in ieder geval een héérlijke snack. En voel me er niet schuldig over als ik een bakje vol heb opgegeten. En het is een handomdraai klaar. Je gasten zullen verrast zijn !

Nodig :

- 350 gram cavolo nero, vers en gewassen zónder nerf
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels wijnazijn
- 1 theelepel pittige chilivlokken of poeder
- Geraspte schil van één bio citroen,
- Wat zeezout vlokken
- Bakpapier

Bereiden :

1. Verwarm de oven voor op 150 grdn
2. Maak de bladeren schoon, haal de nerf eruit en dep ze droog met een droge theedoek of keukenpapier
3. Knip of scheur nu de bladeren in grote grove stukken, net als chips
4. Doe alles in een grote kom en hussel de hele boel goed door elkaar
5. Leg nu 1 laag op een (met bakpapier) beklede bakplaat
6. Schuif die in de oven en rooster het 15 tot 20 minuten
7. Probeer éérst even of de chips tussen je vingers krakelt.
8. Haal ze dan uit de oven en laat alles éérst afkoelen, dan wordt het helemaal lekker knapperig voordat je het serveert.

Hoe het smaakt ? Jammie !! Probeer het zelf maar eens

Met een hartelijke groet van Tienneke, en eet smakelijk ☺