

Koolrabi chips

Benodigdheden: Ovenrooster

Ingrediënten:

- Een beetje koolrabi
- Een beetje olijfolie
- Een snufje paprikapoeder
- Een snufje zout

Bereiden:

- 1) Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de koolrabi en snijd in dunne plakjes.
- 2) Meng de plakjes met een klein beetje olijfolie, een snufje paprikapoeder en een snufje zout. Verdeel over een ovenrooster met bakpapier. Zorg ervoor dat de chipjes elkaar niet raken.
- 3) Leg ca. 20 minuten in de oven maar houd het goed in de gaten: afhankelijk van hoe dun de plakjes zijn kan het snel gaan en verbranden. Keer eventueel om de onderkant ook wat kleur te geven.