



Boerenkoolchips

Ingrediënten:

Boerenkoolbladeren
Olijfolie
Zout
Peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Zet een bakplaat bekleed met bakpapier klaar.

Maak de bladeren schoon met water. Vooral als je geen bio boerenkool hebt want er worden bestrijdingsmiddelen gebruikt bij het kweken van boerenkool. Dep de bladeren goed droog en rits de blaadjes van de dikke nerf. Snijd of scheur het eventueel in kleinere stukjes, van het formaat dat je je chips wilt hebben.

Wrijf de boerenkool in met olie. De olie maakt de taaie bladeren zachter, minder taai en dat is handig om ze lekker crunchie te maken. Zorg er dus voor dat alle kool bedekt is met olie. Laat even een minuut of 5 intrekken. Bestrooi het met wat zout en peper.

Leg de kool op de bakplaat, zoveel mogelijk naast elkaar. Zet het ongeveer 10 -15 minuten in de oven tot de randjes bruin worden. En de blaadjes knapperig zijn.

Je kunt de chips bestrooien met kruiden naar keuze (bv italiaanse kruiden, of juist pittige chili), maar dat hoeft niet.

Direct serveren als ze klaar zijn.....

En mocht er nog wat over zijn, je kunt ze een paar dagen bewaren in luchtdichte bakjes.

