

Boerenkool Chips



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180° C

1. Was en droog de boerenkool
 2. Verwijder de steeltjes en harde nerven en snijd de bladeren in grote stukken. *Als je een zak gesneden boerenkool hebt gekocht, hoef je dit dus niet te doen.*
 3. Sprenkel de olijfolie over de boerenkool en strooi het zout en peper erover (of de andere kruiden die je hebt gekozen).
 4. Leg de bladeren in een platte laag op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak 20 minuten in de oven, tot de kool knapperig is. De kool mag niet verkleuren, want dat komt de smaak niet ten goede.
5. Leg de chips op het bakpapier op een rooster om af te koelen.