

Grønkålschips

Opskriften tilpasset fra Valdemarsro.dk

Tilberedningstid: 15 min

Ingredienser
3 blade grønkål
3 spsk. olivenolie
1 drys flagesalt
friskkværnet sort peber
1 spsk. citronsaft
Evt. 15 gram vegansk parmesan

Pastinakchips

Lone Hvids opskrift

Tilberedningstid: 15-30 min.

Ingredienser
500 gr pastinakker – mindst!
olivenolie ad libitum

Fremgangsmåde

Rens grønkålen grundigt og skær bladene i grove stykker.

Vend grønkålen i olivenolie, salt og peber. Drys evt. også med parmesan og dryp med en smule citronsaft og læg dem på en bageplade med bagepapir i et tyndt lag.

Bages i ovnen i 10-15 minutter ved 170 grader til de er knasende sprøde.

Tjek løbende, det brænder lynhurtigt på.

Fremgangsmåde

Skær pastinakkerne i skiver på max. 4 mm.

Skiverne dybsteges i olivenolie ved jævn varme til de er flot brune. Læg dem på fedtsugende papir og de bliver sprøde og MEGET lækre!

Tip:

- Prøv gerne opskriften med andre rodfrugter

Velbekomme!

