VEGETARISK

Frasigt goda grönkålschips

Kock: **Carina Hägglund** Tid: **180 min** Portioner:

Spröda, härliga grönkålschips som älskas av både barn och vuxna.

Dessa brukar jag alltid göra till jul och dom försvinner i ett nafs. Omåttligt populära vill jag lova!

INGREDIENSER

1 påse färsk grönkål, ekologisk
rapsolja
salt

GÖR SÅ HÄR

180

1. Dra av grönkålsbladen från stammen och lägg på en ugnsplåt. Massera bladen så att dom mjukas upp lite.
2. Droppa över lite olja på bladen och strö lite salt över. Var dock försiktig med saltet, tar lätt över. Ta mindre än du tror! Gojsa runt allt tillsammans och bred ut på hela plåten.
3. Ställ in i ugnen ca 2-3 timmar på 80-100 grader. Dom är klara när dom är spröda. Gott och nyttigt!