



GENERELL

Rotfruktschips med rosmarin & havssalt

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Färgglada och krispiga chips som passar perfekt till minglet eller fredagsmyset. Enkelt att göra och dessutom betydligt godare och nyttigare än de man köper i matbutiken.



INGREDIENSER

- 1 styck sötpotatis
- 1 styck lila sötpotatis
- 1 styck potatis
- 1 styck palsternacka
- 1 styck rödbeta
- 1 styck polkabeta
- 1 styck morot
- olja
- färsk rosmarin
- havssalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Skala och skiva rotfrukterna så tunnt som möjligt. Ta fram en bakplåtsklädd plåt.
- 2** Fördela skivorna på plåten med lite mellanrum. Kör in i ugnen cirka 15 minuter. Ta ut och ringla över olja och kryddor. Kör in i ugnen igen cirka 15 minuter till. Ta ut de skivor som är torra och låt rosta ytterligare de som behövs. Låt chipsen svalna en stund innan servering. Njut!