VEGETARISK

# Ugnsrostade spenatchips

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Lövtunna fjäderlätta krispiga spenatchips. Gott till vinet medan man väntar på grillen!

Är lite pillrigt att förbereda men värt mödan och blir jättegott!

## INGREDIENSER

1 valfri mängd färsk spenat
1 skvätt olja
1 valfri favoritkrydda
1 valfri mängd parmigiano reggiano

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
Skölj spenaten (om det behövs). Se sedan till att spenatbladen är torra. Skär av stjälkarna, främst de grova. Blanda bladen med lite olja och favoritkrydda. Salta lite om inte favoritkryddan redan innehåller salt. Se till att oljan täcker bladen lätt men inte dränker dem - vänd runt och massera försiktigt.

2. Sprid ut på bakplåtspapper på en plåt och se till att de inte överlappar varandra. Gör du många så gör dem i omgångar. Finriv lite hård ost över, typ parmesan. Låt inte osten tynga ner spenaten.

3. In i ugnen på 175 grader i ca 10-15 min beroende på hur stora bladen är. Håll ett öga på dem tills de är krispiga. Om de bakas ojämnt, ta ut de färdiga efterhand. Lägg dem på hushållspapper. De ska vara fjäderlätta och krispiga.