



Rodfrugtchips af frække rødder

Hvem har sagt at chips kun kan laves af kartofler? Prøv disse skønne rodfrugtchips. Har du nogle halvkedelige og rynkede rodfrugter liggende i grøntsagsskuffen, er de oplagte at bruge, da de indeholder mindre vand. Psst. Det er helt okay at spise dem til hverdag!



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jul – Apr



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1 stor rødbede

1 stor pastinak

1 stor persillerod

1 stor gulerod

Salt

Opskrift, foto & styling: Sabine S. Nielsen

Tilberedning

- 1 Skræl rodfrugterne og skær dem tyndt på langs, på et mandolinjern. Alternativt kan de skæres i hånden.
- 2 Læg dem i ét lag på to bageriste uden bagepapir eller bageplader med bagepapir. Drys med salt og bag dem ved 110 grader i cirka 2 timer.
- 3 Åbn ovnen engang imellem og lad dampen slippe ud. De må gerne tage lidt farve. Hold øje med rodfrugtschipsene den sidste halve time, så de ikke bliver brændte. Tages ud når de er sprøde og køles ned inden servering. Kan opbevares i en lufttæt beholder.



Tip

Æblechips er også rigtig lækre. Gør på samme måde som med rodfrugterne, men drys med kanel i stedet for salt.

