



**Grønkålschips**

Brug disse skønne og dejligt sprøde grønkålschips som drys på en salat, eller spis dem som de er.



Bedøm opskrift



30 min



Okt – Feb



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

- 100 g grønkål uden stilke
- olivenolie
- flagesalt

# Tilberedning

- 1 Skær grønkålen i grove stykker.
- 2 Vend grønkålsbladene med lidt olivenolie og fordel dem på en bageplade med bagepapir.
- 3 Drys med salt og bag grønkålschipsene i ovnen ved 170 grader i 8-10 minutter til de er sprøde.
- 4 Læg dine grønkålschips til tørre på et stykke køkkenrulle.

