

Wortelchips

Aantal personen: 4 tot 5 personen

Tijdsduur: 30 minuten

Ingrediënten

1 winterwortel

1 theelepel vloeibare honing

1 theelepel (olijf) olie

Grof zeezout



Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Maak de wortel(en) schoon en snij ze in plakjes.
3. Laat deze plakjes een half uur marineren in een mengsel van olie en honing.
4. Leg de gemarineerde plakjes wortel op een bakplaat en stop deze in de oven.
5. Bak je chips tot deze knapperig is. Bak ze eerst 10 min. aan de ene kant en dan 10 min. aan de andere kant. Mocht de chips niet knapperig zijn, doe deze dan wat langer in en de oven. Vergeet niet de plakjes om de zoveel minuten steeds om te draaien. Let tussendoor ook goed op of het nog steeds goed gaat in de oven.
6. Wanneer de chips klaar is en uit de oven komt, bestrooi ze dan met wat grof zeezout en laat ze afkoelen.

