

# Grønkålschips

## Ingredienser

En ønsket mængde grønkål.

Olie, salt (eller urtesalt)

1 frysepose, 11 liters.



## Sådan gør du:

Brug gerne bladene fra toppen og nedefter, de er ofte ikke så grove som de blade der sidder længere nede på stokken.

Undgå at skylle grønkålen – skal den skylles så sørg for at tørre bladene godt, gerne i en salatslynge. Sidder der for meget vand på bladene er de sværere at få sprøde.

Skær midter- stænglen helt væk fra hvert blad og klip, skær eller riv bladet i ønskede styk størrelse.

Kom lidt god olie i en stor frysepose, gerne 11 liters. Kom lidt urtesalt eller andet godt fint salt i posen, ikke for meget, det er synd hvis de bliver FOR salte.

Kom en god mængde af de færdige grønkåls stykker i posen. Der skal være plads til at de kan rystes godt rundt. Pust evt. lidt luft ned i posen og hold den lukket. Ryst posen, så salt og olie kommer godt rundt på kålen.

Læg grønkålen ud på en bradepande med bagepapir. Det betaler sig at "glatte/folde hvert grønkåls blad ud og lige sikre at olien er ordentligt fordelt på hele bladet. Bladene lægges enkeltvis så de ikke ligger oven på hinanden eller folder sig for meget om sig selv.

Bag dem i ovnen ved varmluft på ca.100-150 grader og i 5-8 min.

Hold GODT øje med dem, åben en gang i mellem ovnen og se/mærk om de er ved at blive tørre/sprøde. Får de 1 min, for meget bliver de brune og smager ikke så lækkert.

Tag dem ud af ovnen og over på en rist (lad den bare blive på bagepapiret) og køl dem helt af. Kom dem i en lille kurv eller lignende og server dem. De holder sig fint sprøde til næste dag.