INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
1 rode biet
1 zoete aardappel (150 gr)
zeezout
(gerookte) paprikapoeder
olijfolie



GROENTECHIPS

Bevat per portie: Kcal: 106 | Eiwit: 2,3 gr | Koolhydraten: 18,3 gr | Vet: 2,4 gr | Vezels: 2,7 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Schil de rode biet en de aardappel en en snij deze in zo dun mogelijke plakjes. Trek hiervoor alles uit de kast wat je maar vinden kan. Een scherp mes, kaasschaaf, dunschiller, rasp of idealiter een mandoline
• Doe alle plakjes in een bak en voeg een heel klein scheutje olijfolie toe. Meng alles goed door elkaar zodat elk plakje een klein beetje olie krijgt.
• Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de plakjes erover. Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aan liggen. (Het kan dus zijn dat je meerdere rondes moet bakken.)
• Bestrooi de plakjes met zeezout en paprikapoeder.
• Bak de chips in ongeveer 10 minuten mooi donker en gaar. Afhankelijk van je oven en de dikte van de plakken kan dit ook korter of langer duren. Houd je chips dus goed in de gaten.

TIPS EN TRICKS

• Om lekkere krokante chippies te krijgen is het belangrijk dat je echt zo min mogelijk olijfolie gebruikt.
• Voor meer variatie kun je ook een (stuk) winterpeen, pastinaak of gewone aardappel gebruiken.
• De (gerookte) paprikapoeder mag je uiteraard weglaten als je liever voor ‘naturel’ chips gaat.