

## Opskrift: Grønkåls-chips

Skyl grønkål, dup dem tørre i et viskestykke.  
Riv dem i mundrette stykker.  
1 spsk. god olivenolie masseres ind i grønkålene.  
Fordel kålene på en bageplade, drys med fint Himalaya salt.

Bages i opvarmet ovn ved 180 °C varmluft i 5-7 minutter  
- hold godt øje, for pludselig tager de farve.  
Det kan være nogle af chipsene er færdige før andre.  
Tag dem ud af ovnen og lad de andre bage færdige.

Chipsene kan opbevares i en lufttæt beholder – hvis de ikke er spist inden.  
Bliver de triste og bløde, så bare giv dem 1-2 min. i ovnen igen og de er sprøde og lækre.

