Lekkere boerenkoolchips

© valvirga, Adobe Stock

Ingrediënten

250 gr boerenkool
2 el hoogwaardige olijfolie
2 els citroensap
1 snufje zeezout, paprika- en chilipoeder
1 el sesamzaadjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 130 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Was de boerenkool goed en snijd of scheur de bladeren van de boerenkoolstronk. Schud de koolbladeren droog en dep ze, zodat ze extra knapperig worden in de oven.

Meng de olijfolie met het citroensap en met zeezout, paprika- en chilipoeder in een grote kom. Schep de koolbladeren door de aangemaakte marinade en sprenkel dan de sesamzaadjes over de kool.

Verdeel de boerenkool over de bakplaat en zet deze ongeveer 30 tot 40 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid) in de voorverwarmde oven. Open de ovendeur tijdens het drogen elke 5 tot 10 minuten even, zodat de waterdamp kan ontsnappen. De boerenkoolchips zijn klaar als de boerenkool licht is gebruind en de bladeren knapperig zijn.