
Boerenkool- of palmkoolchips

Ingrediënten

Grote boerenkool of palmkool

Saus

2 eetl. cashewnotenpasta

1 eetl. witte miso

2 eetl. citroensap

2 eetl. tamari of sojasaus

1 eetl. sap van geraspte gember

2 eetl. olijfolie

1 eetl. geraspte knoflook

Kruiden toevoegen naar eigen smaak.



boerenkool



palmkool

Bereiding

Boerenkool wassen en drogen, harde nerven verwijderen.

Bladeren in stukken scheuren.

Alles voor de saus samen mengen tot een smeuïge pasta.

Masseer de pasta in de bladeren. Geen dikke laag erop leggen want dan worden de boerenkoolchips niet krokant.

Bladeren plat, in één laag mooi naast elkaar, op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Laten drogen in de oven op 40 of iets hoger, dit kan wel wat duren.

Succes