

## Sprøde grønkålschips

*Tid: 10 minutter. Overtid: 15-20 minutter.*

### Det skal du bruge:

300 g frisk grønkål  
2 spsk. Olivenolie  
Et drys salat

### Sådan laver du sprøde grønkålschips:

1. Tænd ovnen på 150°.
2. Skær stokken af grønkålen, og riv eller skær bladene i grove stykker. Skyl bladene, og slyng dem tørre i en salatslynge, eller dup dem tørre i et rent viskestykke.
3. Vend grønkålsbladene med olivenolie, og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Drys med salt. Sæt grønkålsbladene i ovnen i 15-20 minutter, til de er sprøde. Hold øje med dem undervejs, så de ikke pludselig bliver for sorte, og vend rundt i dem jævnligt.