

Chipsuri crocante din kale

30—50 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

1	Frunze de kale, întregi
5 lingură	Ulei de măsline
1 un vârf de cuțit	Curcuma măcinată
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Rupe cu atenție frunzele de kale, aruncă cotoarele și taie în bucăți cât o îmbucătură. Spală frunzele de kale foarte bine și lasă-le la uscat.
2. Pune kale într-un bol, stropește cu ulei de măsline și asezonează cu sare.
3. Apoi aranjează-le în mai multe tăvi și presară deasupra chimion măcinat.
4. Preîncălzește cuptorul la 120 °C (248 °F)și lasă la copt 20-30 de minute cu ușa puțin întredeschisă. Lasă la răcit și savurează.