GENERELL

Rotfruktschips med rosmarin & havssalt

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Färgglada och krispiga chips som passar perfekt till minglet eller fredagsmyset. Enkelt att göra och dessutom betydligt godare och nyttigare än de man köper i matbutiken.

INGREDIENSER

1 styck sötpotatis
1 styck lila sötpotatis
1 styck potatis
1 styck palsternacka
1 styck rödbeta
1 styck polkabeta
1 styck morot
olja
färsk rosmarin
havssalt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader. Skala och skiva rotfrukterna så tunnt som möjligt. Ta fram en bakplåtsklädd plåt.

2. Fördela skivorna på plåten med lite mellanrum. Kör in i ugnen cirka 15 minuter. Ta ut och ringla över olja och kryddor. Kör in i ugnen igen cirka 15 minuter till. Ta ut de skivor som är torra och låt rosta ytterligare de som behövs. Låt chipsen svalna en stund innan servering. Njut!