



Deze heerlijke wortelchips zijn een geweldige manier om lekker en gezond te snacken, je krijgt zo veel meer gezonde groenten binnen dan wanneer je gewone chips eet!

Ingrediënten

2 wortels
30 g zonnebloemolie
50 g agave siroop
Kruiden naar keuze



Wortelchips



2 personen



45 minuten



216 kcal per portie.

Bereiding

1. Verwarm je oven voor op 200 ° C
2. Was de wortels en snijd ze in hele dunne plakjes.
3. Maak een marinade van zonnebloemolie, agave siroop of honing, en kruiden naar keuze. Zelf vind ik gerookte paprika poeder, knoflookpoeder, zout, peper en kurkuma lekker voor de chips.
4. Roer de wortelstukjes door de marinade en laat ze marineren voor een half uur.
 1. Plaats de wortels op een bakplaat en bak ze totdat ze krokant zijn.