

Madspildstip

Æblechips



JESPERS TORVEKØKKEN

Lav æblechips af dine rynkede æbler eller æbler fra din have

Ingredienser

2 æbler

1 tsk. kanel

Sådan gør du

Tænd ovnen på 90 grader (varmluft). Udkern æblerne med en udstikker eller en udkerner, eller skær kernehuset ud med en lille, skarp kniv. Skær æblerne i tynde skiver, gerne på et mandolinjern.

Læg dem i ét lag på to bageplader (tre hvis nødvendigt). Sæt dem i den varme ovn, og lad dem tørre 2-3 timer. Drys med kanel halvvejs.

Lad æblerne køle helt af, og opbevar dem i en kagedåse. Skulle de blive bløde igen, kan du altid give dem lidt tid i ovnen, så bliver de hurtigt sprøde.

