



HAVERMOUT CHIPS

INGREDIENTEN

- 50 gram havermout
- 50 gram pistachenoten
- 1 eetlepel ras el hanout
- 1 eiwit
- 2-3 eetlepels olijfolie

UITLEG

Verwarm de oven voor op 180° Celsius.

Pel de pistachenoten. Meng in de keukenmachine havermout, pistachenoten, ras el hanout tot een glad meel.

Meng het eiwit erdoor en lepel voor lepel de olijfolie. Kneed alles tot een soepel deeg.

Druk het deeg iets uit op een stuk bakpapier. Leg er een ander stuk bakpapier op en rol het deeg tussen het bakpapier uit tot een lap van 2-3 mm dik. Snij het deeg in driehoekjes van 4 cm.

Leg de havermoutchips op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de oven in 6-8 minuten goudbruin en gaar.

Laat de chips op het bakpapier op een rooster afkoelen.

SNACK

20 STUKS

TIJD: 25 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

