

## RECEPT AARDPEERCHIPS MET SPARRENZOUT

### Ingrediënten aardpeerchips:

- Aardpeer, geschaafd of in mooie dunne plakjes gesneden;
- Zonnebloemolie;
- Sparrenzout (uit het Voedselbos, Keltisch zeezout met zilverspar en brandnetelzaad);
- Airfryer (of oven).

### Bereiding:

Borstel de aardperen goed schoon (met borstel en water) en schaf of snij ze met schil in gelijke dunne plakjes. Doe de plakjes in een kom met een klein beetje olie en hussel het goed door zodat elk schijfje geraakt is.

Doe de aardpeerschijfjes in de voorverwarmde airfryer en bak ze in 17 minuten op 180 graden goudbruin. Schud tussendoor een paar keer goed om. Of bak ze in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende 20 minuten. Keer ze tussendoor een keertje, zodat ze aan alle kanten kleuren maar niet te donker worden. Laat ze buiten de airfryer of oven afkoelen in de vergiet. Doe ze in een serveerschaal en bestrooi ze met sparrenzout (Keltisch zeezout met zilverspar en brandnetelzaad, verkrijgbaar op het Voedselbos) of andere kruiden naar smaak. Eet smakelijk!

Foto: aardperen en aardpeerchips

