



Nog meer krokantjes

Deze groenten zijn ook geschikt voor krokantjes:

1. stukjes boerenkool
2. plakjes pastinaak
3. plakjes koolrabi
4. plakjes courgette

Volg de bereiding van de andere groentekrokantjes voor nummer 1 t/m 3 en volg de bereiding van de appelkrokantjes voor nummer 4.

Knolselderijkrokantjes

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrijk het papier met een kwastje olie. Schil een knolselderij en

snijd de knol in kwarten. Schaaf de stukken knolselderij in flinterdunne plakken, dit gaat het snelste met een mandoline of kaasschaaf. Leg de plakken naast elkaar op de bakplaat en bestrijk ze met olie. Bestrooi ze eventueel met wat zeezout en rooster de krokantjes circa

20 minuten hoog in de oven. Serveer direct warm of laat ze op een rooster afkoelen, zodat ze echt knapperig worden.

Lekker als bijgerecht bij gegrild vlees of als krokante topping van een (minestrone)soep.