



## Zoete-aardappelkrokantjes met rozemarijn en zeezout

### Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrijk het papier met een kwastje olie. Boen rauwe zoete aardappels schoon en schaf ze 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 met grof zeezout en gedroogde rozemarijn en rooster de krokantjes circa 20 minuten hoog in de oven. Serveer direct warm of laat afkoelen. Lekker als bijgerecht of snack met citroen- of chilimayonaise of met een dip van kwark met geraspte Parmezaanse kaas.

## Groentechips

**Maak voor een gezonde snack eens een grote schaal gemengde groentechips van allerlei groentesoorten die geschikt zijn om te roosteren. Serveer de chips met een dip van hummus met yoghurt, citroensap en verse groene kruiden.**