Tangchips

Forfattere: Julia Sick
Faglige temaer: Tang

Introduktion:
Du kan I princippet høste tang hele året rundt, men tangen er mest smagfuld i foråret. Når tangen er frisk, kan den renses og spises rå, men den smager også fantastisk godt, når den tørres til chips som i denne opskrift. Prøv fx med sukkertang, blæretang, søl-tang (eller et miks af flere).

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Tangchips.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Tangchips



Forfattere:
Julia Sick

Introduktion:
Du kan I princippet høste tang hele året rundt, men tangen er mest smagfuld i foråret. Når tangen er frisk, kan den renses og spises rå, men den smager også fantastisk godt, når den tørres til chips som i denne opskrift.
Prøv fx med sukkertang, blæretang, søl-tang (eller et miks af flere).

Ingredienser:
200 g tang (f.eks. sukker-, søl- eller blæretang)
Salt



Fremgangsmåde:

1. Skyl og rens tangen.
2. Forvarm ovnen til 150 grader.
3. Fordel tangen på bagepapir.
4. Drys med salt.
5. Bag chipsene i ovnen i ca. 10-12 min.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv