

Kale-Chips von Sidi

Mengen für 28 Personen

1.12 kg Chinakohl	Federkohl! Zuerst den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Kale (Federkohl) gründlich waschen und in kleine Stücke zupfen.
1.12 dl Sesamöl	4 EL Kokosöl, flüssig.
2.8 TL Salz	Meersalz
11.2 g Chilischoten	Chilipulver - 4 Prisen! Mit dem Kokosöl, Meersalz und Chilipulver in eine Schüssel geben und vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Zum Servieren die Suppe mit den Kalechips anrichten.