

Chips de pommes

Pour 4 personnes

- 2 Pommes à chair ferme légèrement acides (type Elstar ou Jonagold)
- 1/2 c à s de sucre
- Pour la version sucrée: 1 c à c de sucre vanillé + 1/2 c à c de cannelle
- Pour la version salée: 1/2 c à c de curry en poudre + 1 c à c d'épices Tandoori ou de poivre + sel

Préchauffez le four à 100°C.

Rincez les pommes, puis coupez-les en tranches ultrafines à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.

Couvrez la plaque du four de papier cuisson, puis répartissez-y les tranches de pomme. Saupoudrez de sucre et laissez sécher dans le four préchauffé.

Retournez les tranches au bout de 30 min, puis laissez-les encore déssécher 30 min. Eteignez le four. Ouvrez la porte du four et laissez refroidir les chips de pomme.

Pour la version sucrée

Vous pouvez également saupoudrez les tranches de pomme de sucre vanillé ou d'une bonne pincée de cannelle en poudre avant de les cuire.

Pour la version salée

Vous pouvez saupoudrez les tranches de pomme de curry en poudre, d'épices Tandoori ou simplement de poivre et de sel.

Délicieux, sain et original à l'apéro!

Appelchips

Voor 4 personen

- 2 appels met stevig vruchtvlees en mild zure smaak (bv. Elstar of Jonagold)
- 1 el suiker
- Voor de zoete variant: 1 kl vanillesuiker + 1/2 kl kaneelpoeder
- Voor de hartige variant: 1 kl kerrievoer + 1 kl Tandoorikruiden of peper + zout

Verwarm de oven voor op 100°C.

Was de appels en snij ze in flinterdunne schijfjes met behulp van een mandoline of een scherp mes.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de appelschijfjes over de bakplaat. Bestrooi de schijfjes appel met de suiker en laat drogen in de voorverwarmde oven. Draai de appelschijfjes na 30 minuten om en laat ze opnieuw 30 minuten drogen.

Schakel de oven uit. Open de deur van de oven en laat de appelchips in de oven afkoelen.

Voor de zoete variant

U kunt de appelschijfjes ook bestrooien met vanillesuiker of met een goede snuf kaneelvoer alvorens ze te bakken in de oven.

Voor de hartige variant

U kunt de appelschijfjes ook bestrooien met kerrievoer, tandoorikruiden of eenvoudigweg met peper en zout. Overheerlijk, gezond en origineel voor bij het aperitief!