

Bananchips på kokbanan

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

1-2 kokbananer
2msk olivolja
1 tsk flingsalt
En nypa chiliflakes

Gör såhär

Sätt ugnen på 220 grader.

Skala bananen och skär i smala skivor, på längden. Placera bananskivorna på en plåt täckt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och salta med flingsalt och chiliflakes.

Rosta i ugnen i cirka 10 minuter, vänd på alla och rosta i ytterligare 10 minuter.

Ta ut ur ugnen och lägg bananchipsen på hushållspapper. Salta ytterligare och servera med dipp, som tillbehör till asiatiska eller afrikanska maträtter.

