

Овощные чипсы

Вам понадобится

Свекла крупная	300 г
Морковь крупная	200 г
Дайкон	200 г
Соль морская	5 г
Масло оливковое	15 мл

Приготовление

1

Все овощи тщательно вымыть и очистить от кожуры. Свеклу нарезать тонкими слайсами 1-2 мм с помощью насадки-диска для шинковки. Аналогично нашинковать морковь и дайкон. Каждый вид овощей разложить на отдельные тарелки, так как время приготовления может отличаться. Слегка сбрызнуть каждую порцию оливковым маслом, посыпать морской солью, аккуратно перемешать руками.

2

Разложить овощные слайсы на решетках дегидрататора или противнях, застеленных пергаментом. Сушить при комнатной температуре 24-48 часов или в дегидрататоре при температуре 40°C в течение 12-16 часов до хрустящего состояния. Хранить в герметичных контейнерах до 1 недели.