

Zubereitung Yamswurzelchips

Die Wurzel unter fliessendem Wasser gut abbürsten, nicht schälen und in dünne Scheiben Hobeln. (Beim Schneiden oder Hobeln tritt immer Schleim aus, das ist hier sogar von Vorteil, so haftet das Salz besser an den Chips) Auf einem Blech mit Backtrennpapier verteilen, salzen und zu knusprigen Chips backen. 220° C, ca. 15 - 20 Min. Vollständig auskühlen lassen und in einem Cellophansäckli oder Glas aufbewahren.

