



KHA TORTILLA CHIPS

 2 porties

 15 min. bereiden

BEREIDING

1. Meng alles door elkaar en kneed tot deeg
2. Doe het deeg tussen 2 vellen bakpapier en rol plat
3. Maak het echt superdun, des te kanpperiger worden ze
4. Snij er vierkantjes van met een pizzasnijder en snij de vierkantjes nogmaals door zodat er driehoekjes ontstaan
5. Strooi er eventueel wat zout over
6. Bak ze in een voorverwarmde oven op 170 graden zo'n 7 tot 10 minuten
7. Hou ze goed in de gaten zodat ze niet verbranden
8. Laat goed afkoelen en eet ze met guacamole, creme fraiche of een Mexicaanse dipsaus

Ingrediënten

- 50 gram amandelmeel
- 50 gram lijnzaadmeel
- 20 gram kokosmeel
- 1 groot ei of twee kleine eieren
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl zout