

# Appelchips

Oven: 100°C. – 1 1½ uur

## Ingrediënten:

- zoetzure appel
- kaneel

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Was of schil de appel.
- Steek met een appelboor het klokhuis eruit.
- Schaaf of snij de appel in zeer dunne plakjes.
- Leg de plakjes op de ovenplaat bedekt met een bakmatje of bakpapier en strooi er wat kaneel over.
- Droog de schijven in 1 - 1½ uur totdat ze lichtbruin kleuren en krokant zijn en laat ze dan op een rooster afkoelen.
- Je kunt de appelchips een paar dagen bewaren in een luchtdicht bakje.

