

Tangchips

Forfattere: Julia Sick

Faglige temaer: Tang

Introduktion:

Du kan i princippet høste tang hele året rundt, men tangen er mest smagfuld i foråret. Når tangen er frisk, kan den renses og spises rå, men den smager også fantastisk godt, når den tørres til chips som i denne opskrift. Prøv fx med sukkertang, blæretang, søl-tang (eller et miks af flere).

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Tangchips.pdf](#)

Tangchips

Forfattere:

Julia Sick

Introduktion:

Du kan i princippet høste tang hele året rundt, men tangen er mest smagfuld i foråret. Når tangen er frisk, kan den renses og spises rå, men den smager også fantastisk godt, når den tørres til chips som i denne opskrift.

Prøv fx med sukkertang, blæretang, søl-tang (eller et miks af flere).



Ingredienser:

200 g tang (f.eks. sukker-, søl- eller blæretang)

Salt

Fremgangsmåde:

1. Skyl og rens tangen.
2. Forvarm ovnen til 150 grader.
3. Fordel tangen på bagepapir.
4. Drys med salt.
5. Bag chipsene i ovnen i ca. 10-12 min.

