

XIPS DE KALE



Ingredients

1 a 2 manats de col arrissada

oli d'oliva

Elaboració

1. Preescalfeu el forn a 220°C.
2. Traieu la tija de la col arrissada i deixeu només les fulles en trossos grans.
3. Poseu una mica d'oli d'oliva en un recipient, mulleu-vos-hi els dits i escampeu-ne una capa molt prima sobre la col arrissada.
4. Poseu la col arrissada a la safata del forn i enforneu-la durant 5 minuts o fins que comenci a tornar-se una mica marró.
5. Gireu les fulles i enforneu-les 2 minuts més. Retireu i serviu.

Notes:

* Perquè tingui més gust, escampeu-hi una mica de sal o espècies, com curri, sèsam o comí, després de posar-hi l'oli d'oliva.