



Appelchips maken

4 – 12 jaar | Ontwikkelingsgebied: levensecht | Soort activiteit: ontdekken, geduld oefenen

Bron: kookidee.nl

Na een dagje hard werken aan je schoolwerk is het misschien wel lekker tijd voor een bakje chips! Wij gaan vandaag gezonde chips maken, want dat kun jij heel makkelijk zelf doen! Wij maken chips van appel!

We moeten wel een beetje geduld hebben, want het moet ongeveer 2 uur in de oven, misschien zelf iets langer.



materialen/
ingrediënten

- 2 appels (of meer)
- Citroensap (liefst vers, anders uit een flesje)
- Kaneel
- Appelboor of een aardappelschilmesje
- Kaasschaaf of een rasp
- Een mengkom

Aan de slag!

- Zet de oven aan op 100°C of vraag je ouders hier even bij te helpen
- Was even goed je handen!
- Zet een bakplaat klaar, met bakpapier erop
- Je hoeft de appel niet te schillen, maar poets de appel wel even goed schoon
- Als je een appelboor hebt, verwijder dan het klokhuis daarmee. Anders snijd je de appel in 4 stukken en haal je het klokhuis dan weg.
- Snijd hele dunne plakjes van de appel. Het liefst zo een 2 a 3 millimeter.
- Doe de appelschijfjes in een mengkom. Knijp hier een klein beetje citroensap overheen. Als je citroensap uit een flesje gebruikt moet je helemaal weinig gebruiken, dat is nog zuurder dan uit een verse citroen.
- Doe lekker een beetje kaneel erover heen en roer alles goed door elkaar.
- Leg de appelschijfjes nu op de bakplaat, zoveel mogelijk naast elkaar.
- Zet nu de bakplaat in de oven en zet de wekker op 2 uur.
- Kijk na 2 uur in de oven. Hoe zien de appelchips eruit? Zijn ze al mooi bruin? Als ze nog niet zo bruin zijn, laat ze dan nog eventjes in de oven staan. Het verschilt per oven hoelang ze erin moeten.
- Als ze mooi bruin zijn, haal je ze uit de oven en laat de chips afkoelen op de bakplaat.
- Als het teveel chipjes zijn voor 1x, kun je ze gewoon in een bakje bewaren.

