



צ'יפס קייל במייבש מזון

מצרכים לרוטב:

1 וחצי כוסות קשיו

2 כוסות מים

1/2 כפית אבקת צ'ילי חריף

1/4 כפית מלח

קורט פלפל לבן

מיץ מחצי לימון

ניתן לתבל גם בכמון וכורכום במקום אבקת צ'ילי

הכנת הרוטב:

מערבלים את כל הרכיבים מלבד הקייל בויטמיקס למשך 45 שניות במהירות הגבוהה ביותר, עד לקבלת מרקם אחיד וחלק.

ניתן להוסיף מים לפי הצורך.

אופן ההכנה:

לשטוף 10-15 עלי קייל ולקרוע/לחתוך אותם גס.

לשים את עלי הקייל החתוכים בקערה, ולהוסיף את הרוטב שהכנו בויטמיקס.

לעסות את עלי הקייל יחד עם הרוטב, עד להתרככות של העלים.

לסדר את עלי הקייל על גבי מגשי המייבש.

* מומלץ להשתמש בדפי פראפלקס/סיליקון למניעת טפטוף של עודפי הרוטב לתחתית המייבש.

לייבש למשך 8-10 שעות, בטמפ' של 46 מעלות צלזיוס.

המתכון באדיבות כרמל בירד