Parmesanchips



Ingredienser

♥ 300 g fersk parmesan (Parmigiano Reggiano)
♥ 30 g hvetemel (kan sløyfes, se tips)

Eventuelt:
♥ 50 g pinjekjerner og/eller
♥ fersk timian

Fremgangsmåte

Finn frem parmesanosten og riv den (se tips).

Bland den revne osten med litt hvetemel (du kan sløyfe melet hvis du vil, se tips).

Form små hauger med revet parmesanost på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom hver haug siden osten flyter utover når den smelter.

Hvis du vil, kan du legge på noen pinjekjerner eller drysse over litt fersk timian.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 8 minutter. Følg nøye med så parmesanchipsene ikke blir brente.

Avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Det går fint å lage parmesanchips uten hvetemel. Da vil osten flyte enda mer utover og parmesanchipsene blir tynnere. Jeg synes de er vel så gode da!

♥ For å lage parmesanchips, må du bruke fersk parmesan som du river selv. Ferdigkjøpt revet parmesan blir for finkornet og fungerer ikke bra for å lage parmesanchips.

♥ Det er 30 måneders lagret Parmigiano Reggiano som gir den gode smaken. Fås kjøpt i mange matbutikker, blant annet Meny.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/parmesanchips