Pastachips med hvitløksdipp



Ingredienser

♥ 450 g ferdigkokt pasta (se tips)
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 ss hvitløkspulver
♥ 1 ss løkpulver
♥ 1 ss provencekrydder
♥ kvernet salt og pepper
♥ 100 g finrevet parmesan

Fremgangsmåte

Finn frem ferdigkokt pasta og ha de i en bolle. Skill pastaen fra hverandre dersom de har klebet seg sammen.

Tilsett olivenolje, hvitløkspulver, løkpulver og provencekrydder. Kvern over salt og pepper. Bland godt slik all pastaen blir jevnt dekket.

Tilsett deretter fint revet parmesan. Bland godt sammen.

Ha bakepapir på en stekeplate og fordel pastaen jevnt utover.

Stekes midt i ovnen ved 200°C varmluft i ca. 30 minutter. Vend litt om på pastaen i løpet av steketiden slik at de blir jevnt stekt. Pastachipsene er ferdige når de er gylne i fargen og sprø i konsistensen.

Avkjøl litt på platen før servering. Her servert med **Hjemmelaget hvitløksdipp**, og det ble knallgodt!

Tips

♥ Husk at det er *ferdig kokte* pasta som skal brukes! Pastachips er supre å lage dersom du har kokt pasta til overs. Hvis du ikke har ferdig kokt pasta til overs, må du altså først koke pasta på vanlig måte som anvist på pakningen. Hell av kokevannet og mål opp mengde kokt pasta til å bruke som pastachips.

♥ Alle typer pasta kan brukes, men det bør helst være av typen korte pasta, slik som pastasløyfer (*farfalle*), pastaskruer (*fusilli*), pastarør (*penne* eller *rigatoni*) eller korte, tvinnede pasta (*casarecce*) som jeg har brukt her.

♥ **Herbes de Provence** (provencekrydder) er en krydderblanding som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Krydderblandingen består av tørkede krydderurter som er typiske for Provence-området i Frankrike. Akkurat hvilke krydder som brukes kan variere, men ofte inngår timian, oregano, rosmarin, basilikum, merian, salvie og fennikelfrø. Har du ikke provencekrydder, kan du bruke tørket timian, oregano eller basilikum. Du kan ellers også variere med ulike typer andre krydder, for eksempel paprikapulver, tørkede italienske urter (oregano, basilikum og/eller timian) eller chiliflak dersom du liker det spicy.

♥ Pastachips smaker aller best nylagde, mens de er skikkelig sprø.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pastachips-med-hvitloksdipp