

## **Chips**

Mocht je kweeperensap/moes teveel hebben, dan kan je kweeperchips maken.

Stap 1: Laat het sap of de moes wat indikken.

Stap 2: Smeer uit op een van bakpapier voorziene bakplaat (of in een glazen ovenschaal).

Laat dit 'goedje' een paar dagen drogen.

Stap 3: Leg een vel bakpapier op de 'gedroogde' laag en draai alles om op een andere bakplaat of schaal, zodat de andere kant goed kan drogen.

Stap 4: Snij de gedroogde 'pasta' in vierkantjes, ruitjes, reepjes, ...

Stap 5: Bestrooi met poedersuiker en genieten maar!

Ethel Van hoe