

17. Lav chips af tang

I skal bruge:

- 200 g blæretang eller sukkertang, frisk eller tørret og udblødt
- 1 spsk. majs- eller solsikkeolie
- Krydderier fx salt og soya, chili eller sesamfrø

Sådan gør I:

1. Brug de yderste ca. 10 cm. af tangens spidser og klip af hvor tangen begynder at blive hård.
2. Skyl tangen og dup den tør med et viskestykke.

3. Klip tangen i mindre stykker.

4. Bland tangen med olie, salt og evt. krydderier.

5. Bag tangen 10-15 min ved 200 °C til tangen er sprød.

6. Lad chipsene dryppe af på et stykke køkkenrulle før de spises.

7. Smag til med ekstra salt. Saltvandet giver i forvejen en saltet smag.



Kvinder på Zanzibar høster tang til sæbe. Tang kan fx bruges til gødning på marker, til biogas og fortykningsmiddel i tandpasta, kakao og is. Tang er sundt og kan bruges i mange madopskrifter og til at lave chips og snacks.