

Tortilla chips

Wat heb je nodig

2 tortilla's
¼ theelepel paprikapoeder
1 snufje cayennepeper
1 snufje zout
1 snufje peper
1 eetlepel olie



Zet de oven op 180 graden.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Leg een tortilla op een snijplank en snijd hem in vieren.

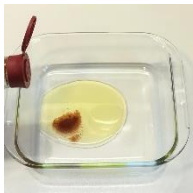
Snijd ieder stuk in drie gelijke stukken.



Snijd iedere driehoek doormidden.

Doe dit ook met de andere tortilla.

Doe de olie in een schaal.



Doe de cayennepeper en het zout bij de olie.

Doe de paprikapoeder en de peper er ook bij.

Roer alles goed door elkaar.



Doe de stukjes tortilla in de schaal.

Meng het met de handen door elkaar.

Doe dit heel voorzichtig, ze breken snel.

Zorg dat alle stukjes met olie bedekt zijn.



Leg de stukjes op de bakplaat.

Zorg ervoor dat ze niet op elkaar liggen.

Ze mogen wel tegen elkaar aan liggen.



Zet de bakplaat in de oven.

Bak de chips 8 minuten.

Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Lekker met guacamole.