



Kikärtor

- Skölj dem i vatten
- Lägg på en plåt och salta efter smak och humör. Använd chili om ni gillar det.
- In i ugnen på 200 grader i ca 25 min (rafsa runt dem efter halva tiden). De ska vara småhårda och knapriga när de är klara.

Vi lät dem halvsvälta och åt i skål med dryck.
Tog slut på några minuter :-)