Roasted Salt & Pepper Radish Chips



Ingredients:

1 pound fresh radishes
2 tbsp cooking oil
1/2 tsp salt
1/2 tsp pepper

Instructions:

- 1. Preheat oven to 400°F.
- 2. Thinly slice radishes and place in a bowl. Toss with oil.
- 3. Place radishes onto two baking sheets.
- 4. Mix the salt and pepper together then sprinkle over the slices.
- 5. Bake for 12-15 minutes.

COLLEGE OF AGRICULTURE,
HEALTH AND NATURAL
RESOURCES

This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). This institution is an equal opportunity provider. Created by UCONN Dietetics student Inna Kagan.

Tostado Sal y Pimienta Rábano Chips



ingredientes:

1 libra de rábanos frescos 2 cucharadas de aceite de cocina 1/2 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de pimienta

instrucciones:

- 1. Precaliente el horno a 400°F.
- 2. Los rábanos en rodajas finas y colocar en un tazón. Mezcle con el aceite.
- 3. Lugar rábanos en dos bandejas para hornear.
- 4. Mezclar la sal y la pimienta y espolvorear sobre las rebanadas.
- 5. Hornear durante 12-15 minutos.

COLLEGE OF AGRICULTURE,
HEALTH AND NATURAL
RESOURCES

Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades. Creado por la UCONN dietética estudiante Inna Kagan