**Havet kan spises - blæretang**

**Tangchips:**

Ingredienser:

200 g blæretang

1 tsk rapsolie

Salt

Tilberedning:

1. Rens tangen for sand i en skål med saltet vand. Hvis tangen er ren, så undlad dette.

2. Klip tangen ud i mindre stykker, og vend den med olie og salt.

3. Spred tangen ud på en bageplade og bag den i 20-30 minutter ved 150 grader, til den er helt sprød.

Velbekomme

Opskriften er fra <http://www.clausmeyer.dk/da/blog/guld_og_groenne_skove_paa_havets_bund.html?entryId=41>