

Zelfgemaakte croutons

Van oud brood kun je zelf heel makkelijk croutons maken. Als je ze in een luchtdichte doos stopt kun je ze gerust twee weken bewaren. Dit recept is voor knoflookcroutons. Normale croutons maak je door ze alleen te bestrijken met olijfolie.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 20 minuten

Van oud brood kun je zelf heel makkelijk croutons maken. Als je ze in een luchtdichte doos stopt kun je ze gerust twee weken bewaren. Dit recept is voor knoflookcroutons. Normale croutons maak je door ze alleen te bestrijken met olijfolie.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Snijd de korstjes van het brood af en bestrijk de boterhammen aan de voor- en achterkant met olijfolie. Bestrooi met peper en zout.
3. Snijd de boterhammen in blokjes en leg ze op een met bakpapier bedekte ovenschaal.
4. Zet de croutons 20 minuten in de oven. Laat ze afkoelen en verdeel ze daarna over een salade.

Ingrediënten

- 4 boterhammen
- 3 el knoflookolie (of chili olie voor pittige croutons)
- Zout en peper

accessoires

- Oven