

CROUTONS

Ingrediënten

- Een paar sneetjes (oud) brood
- Peper en zout
- 2 el olie

Bereidingswijze

- Verhit de oven op 180 graden.
- Zet een oventray klaar met het bakpapier.
- Snijd of scheur het brood in kleine brokjes van ca. 1x1 cm.
- Verdeel de brokjes over de oventray en besprenkel die met de olie, peper en zout. Hussel ze goed, zodat alle brokjes een beetje van de olie 'gevangen' hebben.
- Bak 5-10 minuten. Blijf erbij, want het gaat snel. Als de kantjes beginnen te kleuren zijn ze er al. Proef er een. Ze moeten knapperig zijn.
- Laat ze afkoelen buiten de oven.

Erg lekker in de soep of over een salade.

Hulpmiddelen

Oven
Platte oventray (ik gebruik de lekbak van de oven)
Bakpapier

Tips

- Croutons kun je natuurlijk ook kant en klaar kopen maar is lang zo lekker niet!
- De croutons laten zich lang bewaren op een droge plaats in een afgesloten doos. Ze worden wat droger en harder.

Bron

Eigen recept