

Witlofschuitjes met ansjovismayonaise en croutons

Ingrediënten

- 12 witlofblaadjes van 4-5 cm lang
- 2-3 el mayonaise
- 10 ansjovisfiletjes
- 1 el kappertjes
- Een paar sneetjes (oud) brood
- Peper en zout
- 2 el olie

Bereidingswijze

Croutons

- 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.

Ansjovismayonaise

- Doe de mayonaise, kappertje en 6 ansjovisfiletjes in een mengkom en pureer die samen.
- Snijd de rest van de ansjovisfiletjes fijn en meng dit door de mayonaise.
- Maak af met wat witte peper

Verdeel 1 tl van de ansjovismayonaise over het witlofschuitje en verdeel daar wat croutons over.

Leg ze op een mooie platte schaal over als onderdeel van een mooie mezze-/tapastafel.

Hulpmiddelen

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

Bron

Eigen recept

Tips

- De rest van de witlof kun je natuurlijk de volgende dag als groente gebruiken rauw of gekookt.
- 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 dan wat droger en harder.