

Glutenvrije Croutons

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk zelfgemaakte croutons! Zo gemaakt en super lekker! Heb je wat brood wat oud begint te worden, of een brood zoals ik dat een keer niet zo goed gelukt is? Gooi het dan niet weg, maar snijd het in stukjes en bak er heerlijke croutons van voor bij soep!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 10 MINUTEN

Benodigdheden:

- Oud brood
- Zwarte peper
- Zeezout
- Knoflookpoeder
- Italiaanse kruiden
- 60 ml olijfolie

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200 C.
Snijd het brood in blokjes
2. Breng op smaak met de kruiden en giet de olijfolie erbij, hussel het samen
3. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en giet de broodstukjes hierop
4. Verspreid goed met een lepel en bak voor ongeveer 10 min tot ze goudbruin zijn

Notities: