

Croutons

Ingrediënten:

- 5 sneetjes oud brood
- 30 g gesmolten boter
- Flinke scheut zonnenbloemolie
- Italiaanse kruiden
- 1 geperste koflook
- 10 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

- Haal een bakplaat uit de oven en bedek hem met bakpapier.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Snij de sneetjes in kleine blokjes.
- Schenk olie en de gesmolten boter in een kom en meng de knoflook, de geraspte kaas en de kruiden erdoor.
- Roer nu de broodblokjes erdoor en zorg dat ze rondom bedekt zijn met

het oliemengsel.

- Verdeel de blokjes gelijkmatig over de bakplaat en schuif in de oven.
- Bak 10 minuten, schep even om en bak nog eens 10 minuten. Zorg ervoor dat ze niet te bruin worden.

