



HJEMMELAGEDE KRUTONGER

6C, BERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 klyper salt
- 4 ss Olivenolje
- 4 skiver Brød

SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på 200 grader.
- 2 Skjær brødet i terninger og legg det i en bolle. Hell over olivenolje slik at den fordeler seg godt i brødet. Tilsett salt og evt. litt persille.
- 3 Legg bakepapir på et stekebrett og spre terningene utover.
- 4 Stek i 10-15 minutter, avhengig av brødtype og hvor tørt brødet er. Følg nøye med så det ikke brenner seg.
- 5 Vend krutongene underveis slik at de blir fint stekt på alle sider (obs på varme når du åpner ovnsdøra!)
- 6 Server krutongene til suppa
- 7 Tips: Oppbevar krutongene i en lufttett beholder