

KRUTONGER



INGREDIENSER:

- 4 skiver brød (Jeg brukte grovbrød)
- 3-4 ss olje
- 2 fedd hvitløk, finraspet/presset
- 2 ss tørr eller finkuttet fersk basilikum
(Evt. persille eller andre urter)
- 1/3 ts salt

FRAMGANGSMÅTE:

- Skjær brødsnivene i terninger
- Bland krydder og hvitløk i en bolle, sammen med oljen.
- Ha oljeblandingen over brødterningene, og spre dem på et stekebrett
- Stek på 200 grader i 10-15 minutter, dvs. til de er sprø.

Krutonger er supergodt som topping på en salat eller suppe!
Har du brød som har begynt å bli tørt, er dette en fin måte å få brukt det opp.
Krutonger kan oppbevares i en lufttett boks.

Flere gode oppskrifter finner du på www.norskurkorn.no

Følg oss gjerne på facebook og instagram!