

Madspildstip

Luksus snacks



JESPERS TORVEKØKKEN

Daggammelt brød er fantastisk!

Når brød bliver lidt tørt, får det helt nye muligheder. Det bliver nemlig meget lettere sprødt. Brug det fx til croutoner eller luksus snacks.

Ingredienser

Daggammelt brød

Olivenolie

Salt og peber

Krydderier efter eget valg

Sådan gør du

Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Skær brødet ud i små firkanter og vend brødet i olie. Brug ca. 3 spsk. olivenolie til 4 skiver brød.

Drys salt og peber i samt krydderier eller krydderurter efter eget valg. Bag dine croutoner i ovnen i ca. 8-10 minutter til de er blevet gyldne i farven og sprøde.

