Hjemmelagde brødkrutonger

Ingredienser



♥ 6 skiver brød (se tips)
♥ 6 ss olivenolje eller 90 gram smør (se tips)
♥ 2 ts maldonsalt
♥ 2 ss tørkede urter eller hakkede, ferske urter (se tips)
♥ 1 ts hvitløkspulver eller 2 hvitløksfedd (kan sløyfes, se tips)

Fremgangsmåte

Skjær brødskivene i terninger. Prøv å skjær bitene noenlunde like store.

Fordel brødbitene utover i en langpanne.

Fordel over olivenolje eller smeltet smør. Dryss over flaksalt, urter og eventuelt hvitløk.

Vend rundt på brødbitene slik at de alle blir jevnt og godt dekket av olje (eller smeltet smør), salt og krydder.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 - 15 minutter. Vend litt rundt på dem med en stekespade underveis i stekingen. Krutongene er ferdige når de er gylne og sprø.

Tips

♥ Oppskriften er lett å skalere opp eller ned. Du kan lage krutonger med et kvart brød, noen få tørre brødskiver eller et helt brød.

♥ Du kan bruke alt fra loff, mellomgrovt brød eller skikkelig grovt rugbrød. Prøv å skjære brødet i noenlunde like store biter, så blir de jevnt stekt.

♥ Jeg foretrekker å bruke olivenolje, men det går også veldig fint å dryppe smeltet smør over krutongene.

♥ Forslag til tørkede urter er timian, oregano, persille og basilikum. Bruk gjerne en kombinasjon eller andre typer som du liker. Det går også fint å bruke hakkede ferske urter. Det er digg å drysse over chiliflak dersom du vil ha krutonger med litt sterk smak. Og hvis du drysser over revet parmesan, får du kjempegode krutonger med ostesmak! □□

♥ I stedet for hvitløkspulver kan du bruke 2 fedd ferskpresset hvitløk som du blander sammen med tørkede urter før du fordeler dette over brødbitene. Det går fint å droppe hvitløk hvis du foretrekker det.

♥ Jeg pleier å blande brødbitene, olje, salt og krydder direkte i langpannen. Du kan alternativt først blande dette sammen i en bolle eller pose og deretter fordele brødbitene utover i langpannen.

♥ Det er lurt å bruke langpanne og ikke stekeplate, så blir det lettere å vende rundt på brødterningene underveis i stekingen uten at brødbitene faller ned i ovnen.

♥ Krutonger kan oppbevares tørt i en krukke med lokk eller i en kakeboks. La dem avkjøles helt før du legger dem i boksen så de holder seg sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelagde-brodkrutonger