

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g zuurdesembrood
-  ¼ bosje bieslook
-  75 ml crème fraîche
-  4 stronkjes witlof
-  150 g Hollandse of Noorse garnalen

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd het zuurdesembrood in zeer dunne plakken.
3. Verdeel de plakken over een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Smelt 1 el boter en besmeer er de plakken brood mee.
5. Bestrooi met zout en peper en bak ca. 12 minuten in de oven.
6. Snijd de bieslook fijn.
7. Meng de bieslook door de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper.
8. Snijd de witlof in dunne reepjes.
9. Verdeel de witlof en de garnalen over borden en schep er de crème fraîche op.
10. Serveer met de zuurdesemtoast.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

