

Broodsalade met rivierkreeftjes

Broodsalade ken je wellicht uit Italië, oud brood werd gebruikt in de salade (als croutons) en verder was het een salade van restjes.

Ik heb hier een kleine variatie op gemaakt en de dressing voor vis(salade) maakt het helemaal af.

Voor 2 personen

Bereidingstijd: < 15 minuten

Ingrediënten broodsalade met rivierkreeftjes

- 4 flinke handen groene bladsla
- 1 paprika
- 1/2 komkommer
- 20 snacktomaatjes
- 100 gram rivierkreeftjes
- Flinke hand croutons
- 4-6 eetlepels [dressing voor vissalade](#)

Bereiding

Verdeel de groene sla over 2 borden.

Snij de paprika, komkommer en tomaat in stukjes en voeg dit

bij de sla.

Verdeel de rivierkreeftjes over de 2 borden en maak alles af met wat croutons en de dressing.

Croutons: smeer wat brood (b.v.k. stokbrood) aan beide zijden in met een dun laagje olijfolie. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Sprenkel wat zout over de stukken brood en schuif de bakplaat voor 20 minuten in de oven. Keer halverwege het brood om.

Laat het inmiddels hard geworden brood wat koud worden en breek het in stukken.

In een afgesloten trommel is het brood een paar dagen houdbaar.