# Franse salade

## Wat heb je nodig

1 krop baby romaine sla
2 bosuitjes
1 eetlepel mosterd (Dijon)
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel olie
1 snufje zout
1 snufje peper

Voor de croutons:
2 boterhammen
2 eetlepels olie
1 snufje zout
1 snufje peper

Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd de boterhammen in blokjes.
Doe 2 eetlepels olie in een schaal en strooi er peper en zout bij.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de blokjes brood in de schaal en meng het goed door elkaar.
Leg de stukjes brood op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven en bak de croutons 10 minuten.
Laat de croutons afkoelen op een rooster.

Doe de mosterd en 1 eetlepel olie in een schaaltje.
Doe het citroensap, de peper en het zout er ook bij.
Klop alles door elkaar tot een dressing.

Was de sla in een teiltje.
Laat de sla even uitlekken.
Snijd de harde stronk van de sla.

Snijd de sla in reepjes.
Doe de sla in de slacentrifuge.
Draai de sla droog.

Was de bosuitjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.

Doe de sla in een schaal.
Doe de bosuitjes erbij.
Schenk de dressing erover en meng alles door elkaar.
Strooi de croutons erover en dien gelijk op.