



Hapjes
Bijgerechten

Gevuld brood met geitenkaas en parmaham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram geitenkaas (zacht (Chavroux))
4 lente-uitjes (in stukken van 3 cm)
6 plakjes parmaham (in reepjes)
1 bosje basilicum (fijngehakt)
1/2 citroen (het sap)
2 eetlepels honing
1 brood (pide)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak met een broodmes horizontale en verticale inkepingen in het brood zodat er een raster ontstaat.

Vul het brood op met de geitenkaas en de lente-ui.

Bedek de onderkant van het brood met aluminiumfolie en leg indirect op de barbecue tot de kaas begint te smelten. Meng een scheut olijfolie onder het basilicum en kruid met peper en zout. Meng de honing met het citroensap. Bedruppel het brood tijdens het bakken met de basilicumolie.

Haal het brood van de barbecue, kruid met peper, werk af met de reepjes ham en druppel er het honing-citroenmengsel over.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

