



Hapjes

Broodje met gesmolten brie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 broodje (klein, wit of bruin)
400 gram brie (in een doosje)
1 eetlepel bruine suiker
1 theelepel witte wijn
1 eetlepel rozemarijntakje (fijnggehakte)
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de bovenkant van het broodje weg en hol het broodje zo uit dat de brie er net in past. Scheur de vulling van het brood in hapklare stukken. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout.

Snij de bovenkant van de brie voorzichtig weg. Bestrooi met de suiker, druppel er de wijn over en strooi er de rozemarijn en tijm over. Kruid met peper.

Zet het brood naast de stukken brood op de ovenplaat en zet 15 minuten in de oven tot de kaas smeuïg is en de stukken brood goudbruin zijn gebakken. Serveer meteen, eventueel met extra crackers.

Tip:

Je kan dit gevuld broodje met kaas (brie of camembert) ook op de barbecue maken! Bedek de onderkant van het brood met aluminiumfolie en leg indirect op de barbecue tot de kaas is gesmolten.

Keukenbenodigdheden

Oven

