



Hapjes
Bijgerechten
Overige

Knoflook brood met kaas en spek

Voor 6 personen.

Ingrediënten

120 gram gerookte spekblokjes
100 gram oude kaas (geraspt)
1 brood (lang, bruin of wit)
2 lookteentjes (geperst)
2 lente-uitjes (in ringen)
1 eetlepel provençaalse kruiden (gedroogde)
100 gram boter (gesmolten)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij het brood in de breedte en de lengte in (maar snij niet helemaal door) zodat er een ruitpatroon ontstaat.

Meng de geperste look onder de gesmolten boter. Verdeel 2/3de van de kaas, het spek en lente-uitjes tussen de sneetjes van het brood. Giet er de lookboter over en bestrooi met de Provençaalse kruiden en de resterende kaas.

Wikkel het brood in aluminiumfolie en leg het 3 minuten boven de hete kolen. Verleg het daarna naar de indirecte kant van de barbecue en laat nog 25 minuten bakken.

Tip:

Ook lekker met brood dat al wat ouder is.

Keukenbenodigdheden

Oven
Aluminiumfolie

