



Hapjes

Plukbrood met rode pesto, coppa, olijven en mozzarella

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 pistolets
70 gram zwarte olijven (zonder pit, in schijfjes)
1 bol mozzarella (in kleine plakjes)
1 theelepel oregano (gedroogde)
8 plakjes coppa di parma
1 eetlepel pijnboompitten
1 eetlepel rode pesto
1 handvol tijm (vers)
1 eetlepel olijfolie

Apero op zen best met het plukbrood met rode pesto. Dit lekkere broodje is gevuld met rode pesto, coppa, olijven en mozzarella. Probeer snel dit smaakbommetje uit!

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd met een mes een schaakbordpatroon in de pistolets. Vul de gleufjes afwisselend met rode pesto of stukjes mozzarella.

Maak roosjes van de coppa en verspreid samen met de olijven over de gleufjes in het brood.

Bestrijk de bovenkant van de pistolets met olijfolie en bestrooi met pijnboompitten en oregano. Plaats de pistolets gedurende 10 minuten in de oven.

Serveer met verse tijm en pluk de avond!

Keukenbenodigdheden

Oven

