



Hapjes

Scheurbrood met kaas, pancetta en rozemarijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

brood (een groot ongesneden brood)
2 lookteentjes
100 gram pancetta
200 gram cheddar (geraspt)
3 eetlepels olijfolie
2 rozemarijntakjes
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 180 °C.

Snijd het brood zowel horizontaal als verticaal in tot ongeveer de helft, zodat je vierkantjes krijgt die nog aan de onderkant vastzitten. Plaats het brood op een stuk aluminiumfolie dat groot genoeg is om het brood mee in te wikkelen.

Snipper de knoflook. Scheur de pancetta in kleine stukjes en stop deze in het brood samen met de knoflook. Strooi de geraspte kaas in de inkepingen.

Breng op smaak met peper en zout en leg er één takje rozemarijn op. Overgiet met de olijfolie en wikkel het brood stevig in de aluminiumfolie, plaats het in de oven. Bak gedurende 15 minuten. Haal het brood uit de oven en verwijder de folie.

Zet het brood nog eens 10 minuten in de oven zodat het een korstje krijgt.

Werk af met een vers takje rozemarijn en serveer op een mooie schaal.

Keukenbenodigdheden

aluminiumfolie

