



Cheesy knoflookbrood



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 brood (ovaal, liefst een brood met stevige korst)
- 100 gram boter
- 3 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 snuifje zout
- 1 handvol peterselie (fijngesneden)
- 2 bollen mozzarella (in stukjes)

Bereidingswijze

- 1.** Snij met een broodmes een ruitvorm in het brood (snij niet helemaal door tot de onderkant).
- 2.** Smelt de boter en voeg de knoflook toe. Breng op smaak met zout en de peterselie.
- 3.** Druppel in elke holte een beetje van de knoflookboter en vul verder op met mozzarella. Bestrijk vervolgens de bovenkant van het brood met de rest van de boter.
- 4.** Verpak het brood in aluminiumfolie. Zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder de aluminiumfolie en zet nog 10 minuten terug.
- 5.** Serveer meteen.