



Landkaas op de bbq met gegrild stokbrood



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rougette landkaas
3 takjes tijm
2 teentjes knoflook (gehalveerd)
olijfolie
1 stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder alle verpakking van de kaas, behalve het houten doosje.
- 2.** Snij de rozemarijn in stukjes en prik deze in de kaas.
- 3.** Maak 4 kleine sneetjes en steek hierin de gehalveerde stukjes knoflook.
- 4.** Bedruppel met olijfolie.
- 5.** Wikkel de kaas met doosje volledig in aluminiumfolie en zet ± 10 minuten op de barbecue (of in de oven op 220 °C).
- 6.** Snij het stokbrood in plakjes en bedruppel deze met olijfolie.
- 7.** Gril kort op de barbecue en serveer bij de kaas.