



Zelf knoflookbrood met kaas maken uit de oven



Ingrediënten

- 50 gram Boter
- 2 tenen Knoflook
- Brood
- Olijfolie
- 1 Henri Willig Rode Chili Peper Kaas
- Handvol verse Peterselie

Bereidingswijze

Simpel knoflookbrood, vol van smaak!

Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius

Snijd de knoflook in kleine plakjes

Smelt de boter en voeg de knoflook toe, kook deze twee samen gedurende minder dan een minuut

Snijd het brood in plakjes en besmeer ze met de boter en het knoflookmengsel

Smeer de korst van het brood in met olijfolie

Ontkorst de rode chilipeper kaas en rasp zoveel kaas als je nodig hebt (veel kaas)

Besmeer het brood ermee

Bak het 5-7 minuten in de verwarmde oven

Garneer het met een handvol peterselie

Met dank aan: @aDORable_amateur die dit Snelle, Makkelijke en Heerlijke gerecht met ons deelde.