



PULL APART KAASBROOD MET WEYDELAND 35+ KRUIDEN

Boodschappen

Voor 4 personen

- 250 g Weydeland 35+ Kruiden
- 3 bosuitjes
- 3 el zwarte olijven
- 1 witte, rustieke broodbol
- 50 g zachte roomboter
- 10 g basilicum

Bereiden: 15 min.

Oventijd: 15 min.

Je maakt het zo

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schaaf de Weydeland 35+ Kruiden in dunne plakjes en snijd de bosuitjes en olijven in ringen.

Snijd het brood kruislings in tot 2 cm van de onderkant.

Stop de snedes in het brood vol met kaas, bosuitjes, olijven en stukjes roomboter, kwast als laatste de buitenkant van de broodbol in met wat boter.

Bak de bol 15 minuten in het midden van de oven, tot de kaas en boter gesmolten zijn en de buitenkant goudbruin en knapperig. Garneer het brood met de blaadjes basilicum en serveer het warm als voorgerechtje of borrelhapje.