



Elfde Elfde

van de

CARNAVALSBROOD

“WIE WORDT DE NIEUWE (KEUKEN)PRINS DER STÖPPELKATERS?”

WAT HEB JE NODIG?

VOOR 1 BROOD

1 GROOT ROND BROOD NAAR KEUZE
2 EETLEPELS KRUIDENBOTER
SJALOTJE OF RODE UI
OLIJVEN
ZONGEDROOGDE TOMAATJES
MOZZARELLA
PITTIGE GERASPT KAAS

PANNETJE
ALUMINIUMFOLIE
OVEN

“EEN DRIEWERF

VOILÀ!”

JE ZELF GEVOUWEN PRINSENSTEEL OP EN

AAN DE SLAG!

1. VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN
2. SNIJ EEN RUITVORM IN HET BROOD; SNIJ HET BROOD HORIZONTAAL EN VERTICAAL IN, MAAR NIET HELEMAAL DOOR!
3. SNIPPER DE SJALOT/RODE UI EN SNIJ DE OLIJVEN EN ZONGEDROOGDE TOMAAT IN STUKJES. VERDEEL HET TUSSEN DE INKEPINGEN VAN HET BROOD
4. SNIJ DE MOZZARELLA IN BLOKJES EN STOP DEZE OOK IN HET BROOD
5. SMELT DE KRUIDENBOTER LANGZAAM IN EEN PANNETJE. LEG ONDERTUSSEN HET GEVULDE BROOD OP EEN STUK ALUMINIUMFOLIE DAT GROOT GENOEG IS OM HET BROOD MEE IN TE PAKKEN. GIET DE GESMOLTEN KRUIDENBOTER EROVER.
6. BEDEK HET BROOD MET EEN MOOIE LAAG GERASPT KAAS EN VOUW DE ALUMINIUMFOLIE DICHT. BAK 20 MINUTEN AF IN DE OVEN
7. NA 20 MINUTEN MAAK JE DE BOVENKANT OPEN EN DOE JE HET BROOD NOG EVEN TERUG IN DE OVEN TOT DE KAAS LEKKER BRUIN IS!
8. LEG HET BROOD OP EEN PLANK EN SCHEUR ER LEKKER STUKJES AF!

DIKKE TIP!

GRATIS EN VOOR NIKS!



EET SMAKELIJK EN BLIJF GEZOND!