Knoflook-kaasbrood met rode en groene pepers



Ingrediënten

- 125 g mozzarella
- 75 g cheddar, gerijpt
- 50 g roomboter
- 50 g Bresc Knoflookplakjes
- 40 g Bresc Wok peper
- 2 st bosui
- 1 st stokbrood

Bereidingswijze

Dep de mozzarella droog met keukenpapier en snijd in dunne plakken. Snijd de bosui in ringetjes. Vermeng de boter met de knoflookplakjes, wok peper en bosui. Leg het stokbrood op een vel aluminiumfolie en snijd de stokbrood in schuine plakken, net niet helemaal door. Verdeel het botermengsel tussen de plakken. Verdeel hierover de plakjes mozzarella en geraspte cheddar. Wikkel het stokbrood met aluminiumfolie in en bak in de oven gedurende 15 minuten op 180 °C. Verwijder het folie en bak het stokbrood in de oven in 3 á 5 minuten af.

Gebruikte bresc producten



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflookplakjes 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000