



BORRELBROOD MET OUDE KAAS

INGREDIËNTEN

1 stevig rond (ongesneden) brood
150 gram De Rotterdamsche Oude 55 weken
Olijfolie
2 teentjes knoflook
Verse peterselie

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Snijd het brood horizontaal in en stop net voor de bodem (niet helemaal doorsnijden dus). Vervolgens snijd je het brood verticaal op dezelfde manier in, zodat er diverse vierkantjes ontstaan. Vul de openingen met de plakken De Rotterdamsche Oude 55 weken.

Stap 2: Hak de knoflook en peterselie fijn en meng samen met een scheutje olie. Verdeel het mengsel over het brood en zorg dat je het ook in de gesneden openingen doet.

Stap 3: Wikkel het brood in een stuk aluminiumfolie en zet 15 minuten in de oven.

BEREIDING

Stap 1: Verwijder de folie en plaats het daarna nog 5 minuten in de warme oven.