

Borrelbrood uit de oven met kaas en olijven

Eens wat anders proberen bij je borrel? Dit borrelbrood is makkelijk te maken en smaakt lekker smeuiġ. Heerlijk om zo te eten, nóg lekkerder met wat tapenade of hummus.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Hartig
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Eens wat anders proberen bij je borrel? Dit borrelbrood is makkelijk te maken en smaakt lekker smeuiġ. Heerlijk om zo te eten, nóg lekkerder met wat tapenade of hummus.

Bereidwijze

1. Haal de boter uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Laat de kruidenboter op kamertemperatuur komen.
4. Snijd het brood aan de bovenkant horizontaal en verticaal aan.
5. Snijd de kaas in plakken. Verdeel de kruidenboter en de kaas tussen de broodstukken. Niet te zuinig, hoe meer ertussen zit, hoe smeuiġer het wordt!
6. Verdeel dan de olijven van La Masrojana ertussen. Deze olijven zijn pitloos en heerlijk als toevoeging aan je borrelbrood.
7. Bak het borrelbrood vervolgens ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven. Het brood is klaar als de kaas gesmolten is.

Ingrediënten

- Rond brood, ongesneden
- 1 bakje kruidenboter
- 200 gram ongezouten roomboter
- La Masrojana Manzanilla Pitted Olives
- Stuk belegen kaas

accessoires