Blomme Borrelbrood

Ingredienten:

- 250 g Brugge Blomme
- Brugge Boter
- 1 stevig, ongesneden (spelt)brood
- 1 teen knoflook
- 15 g peterselie

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C of steek de barbecue aan.
2. Snijd het brood aan de bovenkant diagonaal in, maar snijd niet helemaal door. Laat 3 cm tussen de sneden. Snijd haaks erop het brood nogmaals aan de bovenkant in, zodat je een ruitpatroon hebt.
3. Snijd de Brugge Blomme in blokjes en verdeel de kaas royaal tussen de sneden van het brood.
4. Smelt de Brugge Boter in een pannetje en laat iets afkoelen. Snijd de peterselie en de knoflook fijn en meng door de boter. Sprenkel de gesmolten peterselieboter over het brood.
5. Leg het brood op een stuk aluminiumfolie en bak 15 à 20 min. in de oven of gril 20 min. op de barbecue met de deksel erop. Neem uit de oven of van de barbecue, verwijder de folie en leg het brood op een serveerplank. Zo kan iedereen zelf stukjes afscheuren.

Variatietip: varieer eens met basilicum in plaats van peterselie.

Klaar is Kaas!

6 personen
30 min
Lunch
2

Bron: https://www.bruggekaas.be/recepten/blomme-borrelbrood