



Zelf knoflookbrood met kaas maken uit de oven



Ingrediënten

- 50 gram Boter
- 2 tenen Knoflook
- Brood
- Olijfolie
- 1 Henri Willig Rode Chili Peper Kaas
- Handvol verse Peterselie

Bereidingswijze knoflookbrood

Duik in de wereld van zelfgemaakt knoflookbrood met dit eenvoudige en smaakvolle recept. Perfect voor wie snel en simpel knoflookbrood wil maken. Met een paar basis ingrediënten en de unieke Henri Willig Rode Chili Peper Kaas, maak je in een handomdraai een overheerlijk knoflookbrood met kaas. Ideaal als bijgerecht of als smaakvolle snack. De combinatie van knoflook, boter, olijfolie en kaas creëert een onweerstaanbare smaak. Volg deze simpele stappen om je eigen knoflookbrood met kaas te maken - een gegarandeerde hit bij elke maaltijd of gelegenheid!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- 2: Snijd de knoflook in kleine plakjes
- 3: Smelt de boter en voeg de knoflook toe, kook deze twee samen gedurende minder dan een minuut
- 4: Snijd het brood in plakjes en besmeer ze met de boter en het knoflookmengsel
- 5: Smeer de korst van het brood in met olijfolie
- 6: Ontkorst de rode chilipeper kaas en rasp zoveel kaas als je nodig hebt (veel kaas)
- 7: Besmeer het brood ermee
- 8: Bak het 5-7 minuten in de verwarmde oven
- 9: Garneer het met een handvol peterselie

Klaar om zelf knoflookbrood met kaas te maken?

Geniet van je zelfgemaakte knoflookbrood, rijkelijk belegd met Henri Willig Rode Chili Peper Kaas. Bestel de benodigde kaas via onze webshop om jouw knoflookbrood nog specialer te maken. Perfect als bijgerecht of voor de



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

lekkere trek. Eet smakelijk!
