Elvea, een feest uit Italië

Plukbrood met look & tomaat

Ingredienten voor Personen

	ELVEA Cubetti Verse Basilicum
1 large	rond, ongesneden zuurdesembrood
75 g	kruidenboter
400 g	gemalen kaas
5	lente-uitjes
8 sneetjes	parmaham
1 eetlepel	olijfolie

Bereiding

Ter voorbereiding:

Snij 8 sneetjes parmaham in kleine stukjes
Snij 5 lente-uitjes in ringen

Recept:

Neem 2 velen zilverpapier telkens ter grote van een brood.
Verdeel de olijfolie over het zilverpapier en leg het brood erop.
Snij met een kartelmes een kruispatroon in het brood. Snij niet dieper dan ¾ van het brood en laat ongeveer 1,5 cm tussen elke snede.
Verdeel met een bakkwastje de kruidenboter tussen de inkepingen
Leg een tweede blad zilverpapier op het brood en wikkel beide bladen er rond.
Bak 7 minuten aan 200° in de oven.
Haal het brood uit de oven en haal de bovenste laag ervan
Verdeel de lente-ui, de kaas, de parmaham en de cubetti over het brood
Kruid af met peper en zout
Steek het brood voor 15 min in een oven, maar zonder de bovenste aluminiumfolie
Werk af met peterselie

•