



TURKS BORRELBROOD MET KOMIJNEKAAS EN MAROKKAANSE

NODIG:

1 Turks brood of 4 kleine
Turkse broodjes
bosje verse koriander
bosje verse (platte) peterselie
1 el ras el hanout
sap van een halve citroen
3 tenen knoflook
scheut olijfolie
peper en zout naar smaak
200 gram geraspte
komijnekaas van
Stompetoren

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 °Celcius. Doe in de blender verse peterselie, verse koriander, ras el hanout, citroensap, knoflook, scheutje olijfolie, peper en zout naar smaak. Mix de ingrediënten tot een pesto.
2. Snijd het brood of broodjes in vierkanten, maar niet helemaal door. Met een mes of een theelepel breng je de Marokkaanse pesto aan tussen de sneden van het brood.
3. Verdeel vervolgens de geraspte komijnekaas tussen het brood. Bak het brood af ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer het brood op een plank met servetjes. Het borrelen kan nu beginnen

Tip: Ben je geen liefhebber van Marokkaans en heb je veel liever Italiaans? Dat is geen probleem! Maak dan pesto van basilicum, Parmezaanse kaas, knoflook en pijnboompitten. Gebruik dan jong belegen kaas om te laten smelten op het Italiaanse brood of broodjes. Je kunt natuurlijk ook een Mexicaanse versie maken met guacamole en kaas of wat dacht je van een Griekse? Maak dan Tzaziki en smeer het Turks brood hiermee in om het vervolgens met geraspte kaas in de oven te leggen.

MMM.... smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU