



Plukbrood

4 personen
25 minuten

Ingrediënten

1 Bio Rustiek
250 gram kaassaus
8 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
8 plakjes rauwe ham
Versgemalen peper

- * Verwarm de oven voor op 180 °C met de grillstand aan.
- * Verwarm de kaassaus voorzichtig in een steelpan onder regelmatig roeren.
- * Ris de tijm van de steeltjes en hak goed fijn.
- * Snijd de takjes rozemarijn doormidden.
- * Scheur de rauwe ham in grove stukken.
- * Snijd het brood aan de bovenkant in de lengte tot halverwege in en doe dit nu ook in de breedte, zodat er als het ware allemaal losse blokjes ontstaan die nog wel aan elkaar zitten.
- * Plaats het brood in een ruime ovenschaal.
- * Schenk de kaassaus in een kom en meng er de gehakte tijm en lekker wat versgemalen peper doorheen.
- * Giet de kaassaus tussen de snedes die in het brood zijn gemaakt.
- * Steek her en der de stukjes rauwe ham tussen de openingen en steek er de rozemarijn bij.
- * Plaats in de voorverwarmde oven (niet te hoog) en bak in ongeveer 15-20 minuten af. De openingen die je hebt gemaakt zullen verder open gaan staan en de kaas is nu mooi gegratineerd.
- * Dresseer op een grote plank en laat de gasten zelf stukjes uit het brood plukken.

Smakelijk!