



*Elvea, een feest uit Italië*

## Plukbrood met look & tomaat



### Ingredienten voor Personen

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 1 large    | ELVEA Cubetti Verse Basilicum   |
| 75 g       | rond, ongesneden zuurdesembrood |
| 400 g      | kruidenboter                    |
| 5          | gemalen kaas                    |
| 8 sneetjes | lente-uitjes                    |
| 1 eetlepel | parmaham                        |
|            | 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  $\frac{3}{4}$  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





*Elvea, een feest uit Italië*

