

Ingrediënten voor 4 personen

1 grote baguette/ciabatta - 2  
teentjes knoflook, gehakt/geperst  
- 2 eetl. olijfolie - 2 eetl. gehakte  
verse peterselie - 2 eetl. vers  
gehakte tijm of 2 theel.  
gedroogde - 2 eetl vers gehakte  
marjorein of 2 theel. gedroogde.  
1/2 theel paprika poeder - 2 eetl.  
geraspte parmezaanse kaas.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Knapperig Knoflookbrood

### Vorbereiding

Verhit de oven voor op 180 C. Meng knoflook en olie in een schaalje.  
In een ander schaalje de kruiden mengen met de kaas, goed mengen.  
Het brood insnijden, ongeveer 10 dikke plakken, niet helemaal  
insnijden. De snijkanten van het brood besmeren met knoflook olie,  
bestrooien met het kruiden mengsel. Het brood in aluminiumfolie  
wikkelen en afbakken in de oven, 10-15 minuten. Onmiddellijk  
serveren.

### Bereidingswijze

Om in te vriezen Maar inplaats van het brood te wikkelen in aluminium  
folie, in plastic wikkelen en invriezen. Om te bereiden, uit plastic folie  
halen en in aluminim folie afbakken in een voorverwarmde oven op 180  
C, 25-30 minuten.