

Gevuld stokbrood

Benodigdheden:

1 vers stokbrood

1 bakje boursin

1 bakje smeerkaas

Boter (uit kuipje, zelfde hoeveelheid als smeerkaas)(verhouding kan ook naar eigen wens)

Paar plakjes ham (heel klein gesneden en naar verhouding)

Bieslook (klein gesneden en naar verhouding)

Eventueel geraspte kaas

Snij het stokbrood in plakken

Meng eerst de boursin, smeerkaas en de boter.

Dan de ham, bieslook en geraspte kaas erdoor scheppen.

Verwarm de oven voor tot 150 graden.

Besmeer elke plak stokbrood rijkelijk met dit mengsel en leg de plakken weer tegen elkaar aan.

Verpak dit goed in aluminium folie en doe het gedurende 15 minuten in de oven.

Groetjes, Margret

