

Egelbrood met Herve en coppa



15 min



25 min



8 personen

Ingrediënten

- 1 Hervekaas, zacht of pikant (200 g)
- 1 rond of langwerpig brood (500 g)
- 100 g fijne sneetjes coppa
- 40 g gepelde amandelen
- 50 g boter
- 6 blaadjes salie

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C. Snij een ruitpatroon in het brood, zonder het volledig door te snijden, zodat het één geheel blijft.
- Laat de boter smelten en meng met de fijngehakte salie. Bestrijk er de binnenkant van de inkepingen mee (trek ze uiteen met het lemmet van een groot mes). Snij de Herve in fijne plakjes en steek ze, met de coppa, tussen de openingen. Wikkel het brood in bakpapier en zet het 15 min in de oven. Open het papier, bestrooi het brood met grofgehakte amandelen en laat het nog 10 min verder bakken tot de bovenkant mooi bruin is.
- Serveer warm bij het aperitief of tijdens een brunch. Maak de eerste stukken los met een mes, laat dan iedereen zichzelf bedienen.

Tip

Je kan de coppa, de salie en de amandelen vervangen door andere ingrediënten naar keuze: spekblokjes, chorizo, rauwe ham, peterselie, gedroogd en in stukjes gehakt fruit, enz.



Ontdek
andere recepten

