**Knoflookbrood**

Nodig:

1 stokbrood

Voldoende gesmolten/zachte roomboter

2 grote tenen knoflook/koffielepel knoflookpasta

Theelepel peterselie

Handje geraspte mozzarella

Peper

Zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° graden. Breng de boter op smaak met een snufje peper, zout, peterselie en knoflook. Snijd het stokbrood horizontaal door het midden. Besmeer met de knoflookboter en daarna met mozzarella. Leg wat folie op de bodem van de oven want het brood kan een beetje druppelen. Bak het brood ca. 12 minuten in de oven en zet de laatste paar minuten de grill of heteluchtstand aan voor een extra krokant korstje.