**Knoflookbrood**

Nodig:

1 afbakstokbrood

2 bollen knoflook

50 gram roomboter (ongezouten - zacht)

15 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

2 eetlepels peterselie (vers - fijn gesneden)

2 eetlepels bieslook (vers - fijn gesneden)

½ theelepel chilivlokken

100 gram mozarella (geraspt)

olijfolie

peper

zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte. Snij de bovenkant van de knoflook, leg op aluminiumfolie, druppel er wat olijfolie overheen en wikkel de aluminiumfolie dicht. Zet het pakketje met de knoflook voor 30 minuten in de oven.

Doe de boter, geraspte parmezaanse, peterselie, bieslook, chilivlokken en peper en zout naar smaak in een kom. Knijp de knoflook uit in de kom en meng alles goed door elkaar. Halveer het ongebakken stokbrood over de lengte en verdeel het mengsel over de twee helften. Verdeel hierover geraspte mozzarella. Zet in de oven voor 10-15 minuten tot de kaas mooi goudbruin is. Eet smakelijk!