Lekkere simpele huisgemaakte knoflookbroodjes voor naast je salade of soep.

 Ingrediënten:

 4 mini afbak baguettes

 4 teentjes knoflook, gepeld en geperst.

 Een hele hompje Turkse of Griekse fetakaas

 Olijfolie naar smaak

 1 eetlepel roomboter

 Rode chilivlokken

Bereiden:

 1 Verwarm de oven op 180 graden C.

 2 Neem een ruime kom en prak daar de kaas in met een vork, doe de geperste knoflookteentjes, rode chilivlokken, roomboter en scheutje olijfolie erbij

 3 Snij met een mes schuine diepe strepen in de baquettes.

 4 Vul de strepen met het kaas/knoflookmengsel

 5 15 minuten afbakken in de oven!

Eetsmakelijk!

Lekker met Tomatensoep of naast een salade.