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.