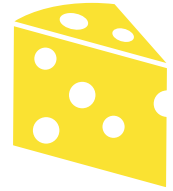


KAASBROOD

met olijven



Recept :

1. Verwarm de oven voor op 180 graden;
2. Hak de olijven grof in stukjes;
3. Mix de olijven in een kom met de kaas, boter en mayonaise;
4. Snijd het stokbrood in de lengte door midden;
5. Bestrijk het brood met de mix van kaas, olijven, boter en mayonaise;
6. Bak het brood voor ongeveer 20 tot 30 minuten in de oven tot de kaas smelt en een beetje bruin wordt.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Om af te bakken:
**FRANS
STOKBROOD**
- Naar keuze:
**OLIJVEN
BELEGEN
STOMPETOREN**
- Op kamertemperatuur:
BOTER
- Een beetje
MAYONAISE

