



# BORRELBROOD

## Ingrediënten:

1 zuurdesembrood  
75 g roomboter op kamertemperatuur  
Zout en peper  
Bosje peterselie  
Bosje bieslook  
50 g Parmezaanse kaas

## Benodigheden:

Kamado  
Houtskool  
Pro set

## Kamado set up:

indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Plaats de pro set en leg op het onderste level de heat deflectors, leg op het bovenste level het rooster en daar boven op de pizzasteen. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 180 °C.

Maak vervolgens de kruidenboter. Snijd de bosjes peterselie en bieslook fijn en meng dit met de boter. Voeg daarna zout en peper toe naar smaak.

Snijd het brood in, maar snijd het niet helemaal door. Verdeel de boter in de sneeën van het brood. Probeer hierbij de boter zo diep mogelijk te verdelen. Rasp vervolgens de Parmezaanse kaas over het brood. Zet het brood voor 10 minuten in de voorverwarmde Kamado.

Serveer het brood direct en eet smakelijk!