



# De Kookjuf

## Plukbrood of borrelbrood

### Ingrediënten

-brood naar keuze:  
ciabatta of  
stokbrood of  
desembrood of  
Turks brood  
-125 g kruidenboter

### Materialen

-snijplank  
-broodmes  
-aluminiumfolie  
-lepeltje

**Het brood mag gerust een opbakbrood zijn, je schuift het toch nog in de oven**

### Bereiding

1. Zorg dat je kruidenboter al een uur van te voren uit de koelkast hebt gehaald, zodat ie lekker zacht is
2. Verwarm je oven voor op 200 graden en zorg dat er een rooster in het midden van de oven is
3. Maak inkepingen om de twee centimeter evenwijdig aan elkaar bij kleine broden zoals stokbrood en ciabatta. Als je een groter brood hebt, kun je ook kruislings insnijden. Zorg dat je bij het insnijden ongeveer twee cm van de bodem van het brood af blijft, dan blijft het beter aan elkaar zitten
4. Smeer nu diep in de inkepingen de kruidenboter
5. Pak een vel aluminiumfolie en leg daar je brood op
6. Vouw de kanten iets omhoog, zodat de gesmolten kruidenboter straks niet in je oven drupt
7. Bak het kruidenboterbrood 8 minuten in de voorverwarmde oven op het middelste rooster (kijk voor de exacte tijd op de verpakking van je opbakbrood)
8. Haal het brood uit de oven, serveer het op een mooie houten plank en plukken maar....

Lekker bij een kop soep of de borrel