

## Recept:

## Stokbrood met geitenkaas, rozemarijn en honing

### Algemeen:

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

### Type barbecue:

Briketten, Gas, Electrisch (Dit product kan ook in de oven bereid worden)

### Aansteken Starter / Barbecue

ca 30 Minuten

### Vorbereiding product

ca. 10 minuten

### Bereiding

Indirect op briketten of direct op electrisch of gas op de laagste stand.

### Bereidingstijd op de barbecue

10 - 15 minuten



### Bereiding:

Doe wat olijfolie, en naar smaak zout en peper op een bord of aluminium Weber bakje en meng dit door elkaar.

Snij het stokbrood in plakken van ca 2 centimeter en dompel de onderkant van het stokbroodje in de olijfolie. Dit zorgt straks voor een knapperig broodje en geeft extra smaak.

Leg een plakje geitenkaas op het stokbrood en druk het goed aan met een mes of vork. Strooi vervolgens een beetje rozemarijn over het stokbroodje.

Bak de stokbroodjes ca. 10 minuten indirect op de barbecue tot het kaasje zacht is en de onderkant van het broodje knapperig bruin is.

Zodra het stokbroodje van de barbecue komt een serveren met een beetje honing. Eet smakelijk!