

Ingrediënten 8 personen

- 200 g boter (op kamertemperatuur)
- 2 teentjes look
- 1 citroen
- Provençaalse kruiden
- grof zeezout
- zwarte peper
- vers stokbrood of ciabatta
- olijfolie

bereiding

- Haal de boter uit de koelkast en laat hem mals worden.
- Pel de look en plet hem fijn met de platte kant van je keukenmes (of gebruik een lookpers).
- Verwarm intussen de oven voor op 180°C.
- Meng de lookpuree onder de malse boter.
- Voeg een snuifje Provençaalse kruiden toe, een scheutje vers citroensap, een snuifje *crispy* grof zeezout en zwarte peper van de molen.
- Snij het brood (stokbrood of ciabatta) in sneetjes van zo'n 2 cm dik.
- Smeer de sneetjes brood in met een portie van de lookboter en schik ze op een ovenschaal.
- Laat het brood enkele minuten toasten in de hete oven (180°C).