

Aperitiefhapje,

10 personen

1 rond brood (eventueel olijfbrood of een ander)

125 gr geraspte parmesaan

pesto,

40 gr basilicum

40 gr peterselie

120 gr parmesaan

100 gr pijnboompitten

1 teentje knoflook

2,5 dl goede olijfolie

peper en eventueel wat zout,

bereiding

oven op 160 graden

Maak de pesto door de pijnboompitten en parmesaanse kaas te blenderen, voeg de knoflook peterselie en basilicum toe en blender even verder, voeg de olijfolie toe en blender verder, smaak af met peper en eventueel zout,

Maak aan de bovenkant van het brood in beide richtingen inkepingen tot in de helft van het brood zodat je een ruitvormig patroon krijgt,

Smeer de pesto in de opengetrokken gleufjes en vul verder op met de kaas,

Bak gedurende 15 min. in de oven,