

Borrelbrood

Ingrediënten

- 50 g groene olijven zonder pit
- 80 g artisjokkenharten uit blik
- 40 g ansjovisfilets op olie
- 2 teentjes knoflook
- 275 g bloem
- 7 g bakpoeder
- 225 ml karnemelk
- 2 eieren
- 100 g gorgonzola dolce
- 10 takjes basilicum
- 125 g mini mozzarella bolletjes
- 100 g cerise tomaten
- **Extra nodig**
- 1 ronde ovenschaal
- boter om in te vetten

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Vet de ovenschaal in.
- Snijd de olijven, artisjokken en ansjovis fijn.
- Pel en snijd de knoflook fijn.
- Meng bloem en bakpoeder met elkaar. Meng in een kom de karnemelk en eieren met elkaar.
- Roer het karnemelk-eimengsel door het bloemmengsel en verbreek de gorgonzola erboven.
- Pluk en snijd de basilicum, houd de helft apart om te garneren.
- Meng de basilicum, olijven, artisjokken, ansjovis en knoflook door het beslag.
- Schenk het beslag in de ovenschaal en verdeel de mozzarella en kerstomaatjes erover.
- Bak het borrelbrood in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.
- Garneer het brood met basilicum en besprenkel met olijfolie.