



Gevuld stokbrood met ham

## Beschrijving

De personen die mijn blog een beetje volgen weten dat ik erg houd van eten in een pakketje. Dit gevulde stokbrood is er een voorbeeld van. Het citroensap maakt dat het brood lekker fris is. Je kan het van tevoren klaarmaken en bij je vlees op de barbecue leggen, of uiteraard gewoon in de oven bakken. Mocht je vegetarisch zijn, laat de ham dan weg. En het is ook erg lekker met gerookte zalm, of met verse pesto of tapenade in plaats van de citroen-knoflookolie!

### Aantal personen

4

### Ingrediënten

- 1 klein stokbrood (afbak)
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- 1 teen knoflook
- 2 eetlepels verse bieslook
- 100 gram rauwe ham (flinterdun)
- versgemalen zwarte peper naar smaak

### Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- kommetje
- knoflookpers
- aluminiumfolie

### Bereidingstijd

20 minuten

### Bereiden

Pel de knoflook en pers deze uit. Knip de bieslook fijn. Snijd het stokbrood om de 2 centimeter in, maar niet helemaal door, zodat het stokbrood in vorm blijft. Meng de olie met het citroensap, de knoflook, de bieslook en peper naar smaak. Schep met een lepel de citroen-knoflookolie in de inkepingen. Verdeel de ham over de inkepingen, de ham mag uitsteken. Leg het stokbrood op een vel aluminiumfolie en vouw dit aan de bovenkant dicht. Bewaar het brood in de koelkast.

Leg het ingepakte stokbrood aan de rand van de barbecue en rooster het ca. 10 minuten. Draai het brood af en toe om. Verwijder het folie en serveer het brood warm.

**Datum**

18/02/2025