



## Brood met luchtige boter, sambalolie, curry crumble en peterselie

*Allergenen: Gluten, melk en sesam*

*Benodigdheden: oven en 1 eetlepel*

### *Vorbereiding*

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Zet het brood in de oven van 180 graden voor 7 minuten.

### *Bord opmaken*

1. Schep de boter op een bordje en maak een kuil in de boter zoals op de video.
2. Giet daar de sambalolie in.
3. Verdeel de peterselie en de crumble over de boter.



Boter



Brood



Crumble



Peterselie



Sambalolie



**SOUS**