

Mmmm...



TEBBEN

Tebben Schransbol . . .



Buffel-
mozzarella
Code Rood

Een gezellige middag buiten met familie, vrienden en vriendinnen. Samen rond de tafel. Een gezellig gesprek met een glaasje erbij. Gegarandeerd dat iedereen na een tijdje trek krijgt. Wat is dan de oplossing?

Een Schransbol gevuld met rode ui, kruidenboter, Tebben Buffelmozzarella en Tebben Code Rood.

www.tebbenkaas.nl

Mmmm...



TEBBEN

Tebben Schransbol . . .

1 heel rond brood, naar eigen smaak

200 gram Tebben Code Rood, grof geraspt

1 bol Tebben Buffelmozzarella

Zachte kruidenboter

1 halve rode ui (klein)

Verse peterselie



Buffel-
mozzarella
Code Rood

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Snij het brood om de ongeveer 3 centimeter in, tot ongeveer 2 centimeter van de bodem. Draai de plank een halve slag en herhaal dit, zodat er vierkantjes ontstaan.
- Smeer de binnenzijde van het brood in met zachte kruidenboter.
- Vul de inkepingen met geraspte kaas.
- Scheur de Tebben buffelmozzarella in stukjes en verdeel deze over het brood.
- Snipper de ui fijn en verdeel samen met wat fijngehakte peterselie eveneens tussen de inkepingen.
- Plaats de gevulde schransbol op een bakplaat met bakpapier.
- Zet ongeveer een kwartier in de oven tot de kaas gesmolten is.
- Serveer direct op tafel op een plank en... schransen maar.