



Eekhoorntjesbrood met chutney & oude kaas

Nodig:

- Eekhoorntjesbrood van Luscious loaf
- Marokkaanse chutney van Luscious Loaf
- Overjarige kaas zoals Old Alex
- Verse oregano

1. Het Eekhoorntjesbrood warm maken in een voorverwarmde oven gedurende 5-8 minuten. Check met een mespunt of het binnenste warm is. En laat heel even rusten buiten de oven voordat je het gaat snijden
2. Snij het brood in plakken van 1,5 cm breed
3. Schaaf grove plakjes van de kaas
4. Smeer de Marokkaanse chutney op de plakken brood
5. Beleg met de grove stukjes kaas
6. Stooi er fijngesneden oregano over

Enjoy every moment
#proeflusciousloafs