



Hartige broodkrans

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 50 g kruidenboter
- ★ 1 el bloem
- ★ 1 el sesamzaad
- ★ 1 el pompoenpitten
- ★ 10 g geraspte oude kaas
- ★ 10 g gebakken uitjes
- ★ 1 el rode pesto
- ★ 1 el gedroogde bieslook
- ★ 1 el gedroogde peterselie
- ★ 1 rol vers pizzadeeg
- ★ 1 camembert in houten doosje

MATERIAAL: tulbandvorm

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smelt in een steelpan een beetje kruidenboter op laag vuur.
3. Vet de tulbandvorm in met kruidenboter en bestuif licht met bloem.
4. Verdeel het sesamzaad, de pompoenpitten, geraspte oude kaas, gebakken uitjes en de rode pesto over verschillende kommen.
5. Meng in een kom de bieslook met de peterselie.
6. Verdeel het deeg in porties ter grootte van een walnoot.
7. Bestrijk de eerste portie deeg met kruidenboter en druk in het sesamzaad.
8. Plaats in de tulbandvorm.
9. Bestrijk de volgende deegbal met kruidenboter en druk in de pompoenpitten.
10. Herhaal met de resterende deegballen en druk afwisselend in de geraspte oude kaas, gebakken uitjes, rode pesto, het bieslookmengsel, sesamzaad en de pompoenpitten.
11. Druk het deeg losjes tegen elkaar in de vorm tot een broodkrans.
12. Plaats in het midden van de krans het houten dekseltje van het camembert bakje.
13. Bak in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar in de oven.
14. Vervang na 20 minuten het houten dekseltje door de camembert in het bakje en verwarm nog 10 minuten.
15. Laat de broodkrans afkoelen op een rek.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

