



Mediterraan kabeljauwbrood

1 BROOD

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g broodmix wit
- 🍴 7 el traditionele olijfolie
- 🍴 3 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍴 12 zwarte olijven
- 🍴 500 g verse kabeljauwfilets
- 🍴 1 potje rode pesto
- 🍴 2 g tarwebloem

MATERIAAL: bakblik, INGEVER

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 225 °C.
2. Maak het deeg volgens aanwijzingen op het pak, vervang de boter door 6 el olijfolie.
3. Meng bij de tweede keer kneden de kruiden en olijven door het deeg.
4. Smeer de kabeljauw aan beide zijden in met pesto.
5. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een ovale lap.
6. Leg de kabeljauw in het midden van het deeg, laat niet overlappen.
7. Vouw de zijkanten van het deeg naar binnen en vouw de voor- en achterkant over elkaar heen.
8. Bestrijk de naden met wat water zodat ze goed aan elkaar plakken.
9. Leg het brood met de naad naar beneden in een ingevet bakblik.
10. Bak het brood in ca. 25 minuten goudbruin.
11. Haal het brood uit de oven en bestrijk de bovenkant met wat olijfolie.
12. Serveer direct en zet een bakje met olijfolie en een bakje met zeezout op tafel.
13. Doop het brood in de olie en het zout.

TIP: Lekker met jonge tuinboontjes.

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

