



## Ciabatta met Mediteraanse kruidenboter

### Ingrediënten

- 10 g MAGGI marketplace Rustic Bouillon Mediterranean
- 50 g Boter, zonder zout
- 250 g Stokbrood
- 2 g Zout, tafel

### Instructie

1. Haal de boter van te voren uit de koelkast zodat deze op kamer temperatuur kan komen.
2. Strooi de kruidenmix over de zachte boter en meng goed totdat alles gelijk verdeeld is.
3. Schep de kruidenboter in een leuk bakje en laat het opstijven in de koelkast
4. Snijd de ciabatta in plakjes en serveer samen met de kruidenboter. Genieten maar!

### Voedingswaarden tonen

14 Min

koolhydraten	24.24 g
Energie	212.66 kcal
vetten	10.4 g
Eiwit	5.58 g

5