

Stokbroodje Friday Pittig Fris

Ingrediënten:

- 2 stokbroden (1 stokbrood is +/- 20 sneetjes)
- kuipje Chovi Allioli (geel bakje te koop bij de meeste supermarkten)
- 500 gr lekkere tomaten
- 1 verse jalapeno peper
- 2 teenjes knoflook
- 4 zoet/zuur augurken
- 1 tl olijfolie
- 3 tl witte wijn azijn
- 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Snij en hak de groenten inclusief de zaden zo fijn mogelijk, hoe fijner je alles hakt (gebruik geen keukenmachine) hoe beter en lekkerder het Stokbroodje Friday Pittig Fris gaat worden.

Doe alles in een ruime kom en voeg de olijfolie, witte wijn azijn en suiker toe, breng vervolgens op smaak met wat zout en peper en laat een uur rusten in de koelkast.

Doe na een uur het Friday Pittig Fris mengsel in een zeef of vergiet en druk met een vork zo veel mogelijk vloeistof uit het Friday Pittig Fris mengsel.

Snij het stokbrood in plakjes en smeer 1 kant in met de Chovi Allioli en leg ze op indirect vuur op de BBQ en laat ze lekker knapperig worden.

Zodra je vindt dat ze klaar zijn haal je ze er af en schep je met een lepel op ieder broodje het Friday Pittig Fris Mengsel en serveer je uit.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter