



## Provoleta, gegrilde Argentijnse provolone

*Een dikke schijf provolone gegrild tot hij van buiten korstig en van binnen smeuïg is, geparfumeerd met oregano en chilivlokken. Klassiek bij de asado.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	8'	4	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

400 gr provolone in dikke plakken  
1 theelepel gedroogde oregano  
0,5 theelepel chilivlokken  
2 eetlepel olijfolie  
1 stokbrood  
peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm een gietijzeren pan of de grill goed voor.
- 2.** Bestrooi de plakken provolone met oregano, chilivlokken en wat peper.
- 3.** Leg de kaas in de hete pan en bak ongeveer 2 minuten tot de onderkant een korstje vormt.
- 4.** Draai voorzichtig om met een spatel en bak ook de andere kant tot de kaas van binnen begint te smelten.
- 5.** Sprenkel er wat olijfolie over en serveer meteen, terwijl de kaas nog warm en smeug is.
- 6.** Snijd het stokbrood in en schep er de gesmolten kaas op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)