



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'	6'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

400 gr provolone, in schijven van ongeveer 2 cm dik gesneden
1 kl gedroogde oregano
0,5 kl chilivlokken
2 el olijfolie
1 stokbrood
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm een gietijzeren pan of grillpan op hoog vuur tot ze goed heet is.
2. Bestrooi de schijven provolone aan beide kanten met oregano, chilivlokken en versgemalen zwarte peper.
3. Leg de kaas in de droge, hete pan en bak 2 tot 3 minuten zonder te bewegen, tot de onderkant een goudbruine korst vormt.
4. Draai de schijven voorzichtig om met een brede spatel en bak ook de andere kant 2 tot 3 minuten, tot de kaas van binnen begint te smelten maar nog zijn vorm behoudt.
5. Sprenkel de olijfolie over de kaas en serveer onmiddellijk.
6. Snijd het stokbrood in sneetjes en schep er de gesmolten kaas op.

Tip

Gebruik een provolone van minstens 2 cm dik, zodat de kaas niet wegloopt voor hij een korst heeft gevormd. Koop bij voorkeur een stevige, gerijpte provolone bij een Italiaanse of gespecialiseerde kaaswinkel.

Lekker met

Sneetjes stokbrood of rustiek landbrood.

Dranktip

Een glas Malbec uit Mendoza past uitstekend bij de rijke, gesmolten kaas.