



Ingrediënten

Het originele recept

½ oudbakken brood

4 tenen knoflook

2 handen platte peterselieblaadjes

1 theelepel grof gehakte rozemarijn

3 ansjovisfilets

60 gram zachte boter

Geraspte schil van 1 citroen

45 gram geraspte Parmezaanse kaas

Attributen:

Keukenmachine

Bereiden

Verwarm de oven voor op 165 graden (hete luchtoven 150 graden). Verwijder alle korsten van de sneetjes brood. Snij het brood in dobbelsteentjes van ongeveer 1 cm. Verspreid de dobbelsteentjes brood op de bakplaat. Bak dit in ongeveer 15 minuten krokant. Haal uit de oven en laat het brood afkoelen. Hak ze in een keukenmachine tot grove kruimels. Weeg 120 gram af en vries de rest in voor een volgende keer. Doe de knoflook, peterselie, rozemarijn, ansjovis, boter en citroenschil in een keukenmachine en hak ze fijn. Doe er het broodkruim en de

Parmezaanse kaas bij en maal ze er een paar keer doorheen. Provençaalse korst blijft in een luchtdicht afsluitbare bak in de koelkast een week goed, maar kan ook worden ingevroren.