

## Lagiesbrood.

**Maak** 6 tot 8 porsies

1 ronde boerbrood  
250 gram Edammer-kaas  
125 gram Deense Bloukaas  
kropslaaiblare

botter  
125 gram Chessa-kaas  
6 swart druiwekorrels  
komkommerskyfies

### Metode:

- 1.) Sny brood horisontaal in vier ewe dik snye en smeer gesnyde kante met botter.
- 2.) Sny Edammerkaas in driehoek en krummel Chessa en Blou-kaas.
- 3.) Halveer druiwekorrels en haal pitte uit.
- 4.) Rangskik blaarslaai op onderste laag van brood met Edammer-kaas bo-op, rooi randjie na buite en effens oormekaar.
- 5.) Bedek met tweede laag brood.
- 6.) Rangskik komkommerskyfies en Chessa-kaas bo-op.
- 7.) Bedek met derde laag brood.
- 8.) Herhaal met Blou-kaas en druiwekorrels en plaas bo-korsie van brood heel bo-op.
- 9.) Druk die lae goed saam en plaas op 'n ronde bord.
- 10.) Net voor dit benodig word, sny met 'n broodmes in wiggies, soos 'n koek.

### Opdienings voorstel:

**phantocomp**