



Croque monsieur met witlof en komijnkaas

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 2 stronkjes witlof fijngesneden
- 🍴 1 el honing
- 🍴 4 dikke sneden brood
- 🍴 2 tl dijonmosterd
- 🍴 4 dunne plakken achterham
- 🍴 2 plakken komijnkaas
- 🍴 2 el roomboter
- 🍴 1 teentje knoflook, optioneel

MATERIAAL: tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olijfolie op hoog vuur in een koekenpan, voeg de witlof toe en roerbak kort.
2. Voeg de honing en naar smaak zout en peper toe en bak nog enkele min..
3. Leg de gekaramelliseerde witlof in een vergiet en laat afkoelen.
4. Bestrijk de sneetjes brood heel licht met wat mosterd.
5. Beleg er twee met de ham, kaas en witlof en dek af met de andere twee sneetjes.
6. Bestrijk de buitenkant van de croques, optioneel, met een doorgesneden teen knoflook.
7. Bak ze in de verwarmde roomboter aan beide kanten bruin in een ruime koekenpan tot de kaas door en door gesmolten is.

BRON: deliciousmagazine.nl

