



# Open Croque Iberico van Sergio Herman

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 2 tomaten, 1 zonder vel en 1 geraspt
- 🍞 fleur de sel
- 🍞 versgemalen zwarte peper
- 🍞 4 el + extra olijfolie
- 🍞 2 el cabernet-sauvignon azijn
- 🍞 ½ teentje knoflook, fijngesneden
- 🍞 1 focaccia
- 🍞 1 tak rozemarijn
- 🍞 4 eieren
- 🍞 8 gezouten ansjovisfilets, in olijfolie
- 🍞 100 g Ibérico ham, dungseden
- 🍞 1 stuk oude Manchego, om te serveren
- 🍞 6 blaadjes basilicum, om af te werken
- 🍞 6 sprietjes bieslook, om af te werken
- 🍞 rucolabloemen (optioneel), om af te werken

**MATERIAAL:** oven

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 195°C.
2. Snijd de ontvelde tomaat in parten.
3. Breng op smaak met fleur de sel, zwarte peper, 2 el olijfolie en de cabernet-sauvignon azijn.
4. Meng de geraspte tomaat met fleur de sel, zwarte peper, 2 el olijfolie en de knoflook.
5. Snijd de focaccia in 4 gelijke rechthoeken.
6. Pluk de rozemarijn in kleinere takjes en strooi ze over de focaccia.
7. Besprenkel ruim met olijfolie en bak 4-5 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Neem de focaccia uit de oven en steek uit elk stuk 1 cirkel ter grootte van een eidooier.
9. Bak ondertussen 4 spiegeleieren in wat olijfolie.
10. Kruid met fleur de sel en zwarte peper.
11. Steek de eidooiers met een ronde uitsteekvorm uit de spiegeleieren.
12. Verdeel de tomatenparten en de tomatenpulp over de focaccia en beleg verder met de gezouten ansjovis en Ibérico ham.
13. Leg de eidooiers in de uitgestoken cirkel en rasp er flink wat Manchego over.
14. Werk af met het basilicum, de bieslook, eventueel de rucolabloemen, nog wat fleur de sel en wat olijfolie.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

