



Hoofdgerechten

Panini met peer en Passendale

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 ciabatta
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 plakjes Passendale (Caractère)
- 2 peren (zoete, in schijfjes)
- 2 eetlepels honing
- 200 gram rucola (of jonge spinazieblaadjes)

Bereidingswijze

Verdeel de ciabatta in 4 gelijke delen en snij die doormidden. De 2 kanten rijkelijk besprenkelen met olijfolie en er dan vervolgens de kaas, peren en spinazie of rucola opleggen.

Op smaak brengen met peper, zout en honing, toedekken en goed aandrukken. Opwarmen in een tosti- of paninimachine of onder de grill, tot de kaas gesmolten is.

