



Krokante croques om van te smullen

Voor de croque-lovers

Croques zijn helemaal in. Lekker gemakkelijk en je kan er eindeloos mee variëren. Maar weet je niet hoe eraan te beginnen of ben je op zoek naar inspiratie? SPAR to the rescue! Ontdek onze tips & tricks én onze majestueuze recepten! Ready to croque? Let's go!

Ver kies jij traditioneel, hartig of zoet? Wij hebben voor elk hongertje wat wils.

Tips & tricks voor de ultieme croque!

De perfecte croque maken is niet simpel... . Als je je brood toast is het vaak te krokant en te droog. En als je je croque bakt in de pan is hij weer te vet en te wak.. Deze struikelblokken zijn verleden tijd met onderstaande tips & tricks:

- Kies voor **dik gesneden brood** en verwijder de korsten.
- **Smeer** alle zijden (die contact hebben met bakplaten) **in met vetstof**.
- Zorg ervoor dat je toestel of pan **voldoende opgewarmd** is.
- Laat de croque op een middelhoog vuur rustig bakken/warmen om **uitdroging te voorkomen**.



Traditionele Croques

Mag het voor jou traditioneel zijn met een verrassende twist? Dan zit je goed bij deze recepten. Onderstaande croques zijn in een vingerknip bereidt en zijn **ideaal als snelle hap**.



Hoofdgerechten

[Croque met superieure ham](#)



Hoofdgerechten

[Croque madame uit de oven](#)



Hapjes

[Mini-croques met gerookte zalm](#)

Hartige Croques

Een croque als snack of als avondmaal, het kan allemaal! De reguliere Croque Monsieur met kaas en hesp is maar gewoontjes en minder voedzaam.

Voeg liever wat **extra groeten, fruit of vlees** toe om van jouw croque een echte krachtpatser te maken!



Hoofdgerechten

[Croque Monsieur Tropical](#)



Hoofdgerechten

[Croque l'automne](#)



Hoofdgerechten

[Avocado-croque met kip en kruidenkaas](#)

Zoete Croques

Een croque als dessert of vieruurtje is altijd een goed idee. Probeer eens een croissant, een plakje cake of peperkoek om je croque mee te bouwen.

En voor de vulling: chocoladepasta, (zelfgemaakte) confituur, smeùige pindakaas of roomkaas... Combineer naar hartenlust!



Desserten

[Nutella wentelteefjes](#)



Desserten

Overige

[Gegrilde donuts](#)



Overige

[Wafeltorentjes met pindakaas en banaan](#)

Croques met een twist



Hoofdgerechten

Croque blauwe kaas, peer en walnoot



Hoofdgerechten

Croque rode pesto, burrata en coppa



Hoofdgerechten

[Croque gerookte heilbot & mierikswortel](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste croques die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
