



Hoofdgerechten

Overige

Toast met Passendale, pancetta en kwartelei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 plakjes Passendale (Classic)
200 gram pancetta
1 toastbrood
1 bakje tuinkers
4 kwarteleitjes
1 rode ui
ketchup
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de pancetta in een antikleefpan of onder de grill op bakpapier. Snijd de rode ui in ringen.

Snijd 4 dikke sneden van het toastbrood en laat onder de grill toasten. Kruid met peper en zout. Bak de kwarteleitjes.

Leg de gebakken pancetta op de toast en leg hierop een sneetje Passendale. Plaats even onder de grill tot de kaas lichtjes begint te smelten.

Leg het gebakken kwarteleitje erop met enkele ringen rode ui en een beetje tuinkers. Werk af met een beetje ketchup.

Dit recept met Belgische ingrediënten word je aangeboden door [Lekker van bij Ons](#).



Aanbevolen door

