



Hapjes

Croque Jules met Gandaham, brie en barbecuesaus

Voor 2 personen.

Ingrediënten

8 natuurboterwafels (Jules Destrooper)
2 eetlepels tomatenchutney
2 ketchup (van rode biet)
2 eetlepels barbecuesaus
8 plakjes Gandaham
8 pakken brie

Bereidingswijze

Versnijd de brie in plakjes. Snij de ham in twee en plooï dubbel. Leg de koekjes open. Snijd de ham in twee, plooï de 2 helften dubbel, en plaats daartussen de kaas. Leg het geheel tussen de koekjes en plaats ze enkele minuten tussen de grill of in een oven van 180°C tot de kaas gesmolten is.

Meng de 3 sauzen (tomatenchutney, rode biet ketchup en barbecuesaus) en doe ze in een kommetje. Snijd de croques warm middendoor en serveer samen met de barbecuesaus.

Keukenbenodigdheden

Oven



Aanbevolen door

