



Hoofdgerechten

## **Croque Monsieur Tropical**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 sneetjes brood  
150 gram kip  
1 theelepel kippenkruiden  
4 plakjes ananassen  
120 gram Berloumi (in plakjes)  
2 lente-uitjes (in stukken van 3 cm)  
150 milliliters barbecuesaus  
boter

### **Bereidingswijze**

Kruid de kipfilet met de kippenkruiden en bak het vlees goudbruin en gaar in wat boter. Snij de filet in dunne plakjes.

Beleg 4 sneetjes brood met de plakjes kip, een plakje ananas, een plakje Berloumi en de stukjes lente-ui. Sluit de croque, besmeer de boven- en onderkant met boter en grill ze goudbruin.

Snij de croques in driehoeken en geef er de barbecuesaus bij.

### **Verrassend alternatief:**

Vervang de kip eens door een sneetje pastrami en beleg verder met een plakje cheddar, plakjes augurk en ananas!

### **Keukenbenodigdheden**

grill of croque monsieur-machine

