



Hoofdgerechten

## **Croque l'automne**

**Voor 1 persoon**

### **Ingrediënten**

2 sneetjes brood  
2 plakjes camembert  
1/2 peer (in plakjes)  
2 plakjes Ardense ham  
1 eetlepel honing  
boter

### **Bereidingswijze**

Besmeer de sneetjes brood langs één kant met boter. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.

Beleg de niet-beboterde kant van een sneetje brood met de plakjes kaas, strooi er de pijnboompitten over en bedruppel met de honing.

Beleg met de plakjes peer en de ham. Dek af met het andere sneetje brood (beboterde kant naar boven) en gril langs beide kanten goudbruin.

### **Keukenbenodigdheden**

Grill

