



Hoofdgerechten

Croque met champignons

Voor 2 personen.

Ingrediënten

4 plakjes toastbrood (wit of volkoren)
4 plakjes kaas
150 gram champignons
6 groene asperges (optioneel)
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel boter
1 theelepel tijm
peper
zout
1 handvol basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Borstel de champignons schoon en snij ze in plakjes. Snij eventueel de harde uiteinden van de asperges en snij ze in stukjes.

Verhit de olijfolie in een pan en bak de champignons 4 à 5 minuten goudbruin. Voeg de asperges eventueel toe en bak nog kort mee. Kruid met peper, zout en tijm.

Bestrijk de sneetjes brood licht met boter. Beleg twee sneetjes met kaas en verdeel er de gebakken champignons (en asperges) over. Leg er opnieuw kaas op en dek af met de andere sneetjes brood.

Bak de croques goudbruin in een croque-toestel of in een pan met een beetje boter tot de kaas gesmolten is.

Werk af met enkele blaadjes basilicum en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Croque-toestel of pan

