



CROQUE-MONSIEUR VAN PEPERKOEK MET WITLOOF EN KAAS



Duur: 15 minuten - Bakken: 5 minuten - Gemakkelijk - Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1 el boter
- 1 teentje knoflook
- blaadjes van 4 kleine stronkjes witloof
- **8 sneetjes peperkoek Fa Festa**
- 4 plakken kaas
- zout en peper

Bereidingswijze:

1. Smelt de boter in een bakpan.
2. Fruit het fijngestampte knoflookteentje en de losse blaadjes witloof gedurende ongeveer 5 minuten totdat de blaadjes slinken.
3. Kruid met peper en zout en zet apart.
4. Rooster de sneetjes peperkoek kort in de broodrooster.
5. Plaats tussen elke croque een plak kaas en blaadjes witloof.
6. Maak vast met behulp van een prikkertje.
7. Schik de croques op de borden en dresseer naar wens met veld- of notensla.

