



Italiaanse croques

Bereidingstijd: 10 min.

Ingrediënten – 4 stuks

- 8 sneden volkorentoastbrood
- 1 grote tomaat
- 2 handen vol geraspte kaas
- Italiaanse kruidenmengeling
- margarine om te bakken
- enkele blaadjes basilicum (optioneel)

Bereiding

Start met de **tomaat**. Was hem grondig en verwijder het kroontje. Snijd hem daarna in de breedte in 6 à 8 schijven. Die mogen zeker niet te dik zijn.

Neem een snede **toastbrood** en leg er 1 à 2 tomatenschijven op. Hoeveel tomaat er op past, hangt af van de grootte van de tomaat én van het sneetje brood.

Strooi er wat **geraspte kaas** over en werk af met een beetje **Italiaanse kruiden**. Je kunt er enkele blaadjes verse **basilicum** aan toevoegen voor nog meer Zuidere vibe. Leg er ten slotte een tweede snede brood op. Doe zo verder tot je ingrediënten op zijn en er 8 Italiaanse croques klaarliggen om te bakken.

Verwarm je **croque-monsieurtoestel** en smeer in met **margarine**. Heb je zo geen toestel? Je kunt de croques zeker ook bakken in de pan.

Bak ze één voor één (of per 2 of zelfs per 4) tot het brood krokant is en de kaas gesmolten. De geur van de Italiaanse kruiden is gewoon heer-lijk.

Serveer met een salade of rauwe snackgroenten. Supersimpel, toch?

