

Croque van rozijnenbrood met Herve en appels



5 min



15 min



3-4 stuks

Ingrediënten

- 200 g zachte Hervekaas B.O.B.
- 2 appels
- 6 grote boterhammen rozijnenbrood (of 8 kleine)
- Een noot boter
- Peper

Bereiding

- > Schil en snij de appels in niet al te fijne plakjes. Smelt de boter in een grote pan op zacht vuur en bak de plakjes appel aan beide kanten, ongeveer 10 min, tot ze zacht zijn.
- > Snij de Herve in plakjes, verdeel ze over de helft van de boterhammen en bedek ze met de appels. Kruid met peper en leg er de andere sneden rozijnenbrood op.
- > Bak de croques, ongeveer 5 min, aan beide kanten op zacht vuur in de pan waarin de appels bakten (zonder boter toe te voegen). Hou ze goed in de gaten, want rozijnenbrood kleurt heel snel goudbruin.
- > Serveer warm met een slaatje.

Tip

Voor een perfect gebakken croque (zacht van binnen en krokant van buiten), gebruik je best geen grilltoestel, want het drukt de boterhammen plat.



Bekijk onze
video's

