

Italiaanse croque monsieur (4 personen)



Ingrediënten :

- 4 sneetjes Parmaham
- 16 blaadjes basilicum
- Smeerboter
- 2 bolletjes Mozzarella
- 2 tomaten
- 8 sneetjes toastbrood
- Olijfolie
- Peper en zout
- 80 gram Parmezaanse kaas
- 60 gram pijnboompitten
- 1 teentje look
- 1 plantje basilicum
- 1,5 deciliter fijne olijfolie
- 1/2 citroen

Bereiding :

- Voor de pesto :
- Snijd de Parmezaanse kaas in stukjes
- Doe de kaasstukjes samen met de pijnboompitten, de gepelde look en de verse basilicum (blaadjes en takjes) in de blender.
- Schenk er wat olijfolie bij en mix tot je een gladde pesto bekomen hebt.
- Voeg het sap van de citroen toe en kruid af met peper en zout.
- Voor de croques :
- Besmeer de boterhammen aan de buitenkant met de smeerboter en beleg met de Parmaham, schijfjes Mozzarella, schijfjes tomaat en enkele blaadjes basilicum en kruid eventueel bij met peper en zout.
- Grill de croques mooi krokant in de oven op 180° C en serveer met wat raketsla en pesto en tomatenschijfjes.
- Besprenkel eventueel nog met wat olijfolie.