

Luxe croque ES



Ingredienten:

Ingrediënten

- 1 klein melkbroodje (koekenbroodje) ongesneden
- 4 sneetjes gerookte zalm
- 1/2 citroen
- Brugge Goud in sneden
- 1/2 bosje bieslook
- 1 pakketje waterkers
- olijfolie
- peper en zout
- 30g Brugge boter

Bereiding:

Recept

1. Was de citroen en rasp de schil.
Enkel het gele stuk.

2. Snijd het brood met de hand in dikke
sneden.

3. Snijd de bieslook zeer
fijn.

4. Smeer de buitenkant van het brood in met brugge boter (zeer fijn).

5. Beleg met een sneetje gerookte zalm, bestrooi met citroenrasp en bieslook, beleg met een Sneetje
brugge goud en eindig met opnieuw een stuk brood.

6. Plaats de croque in een croquemachine of in de oven tot je een goudbruin korstje bekomt

7. Maak de waterkers schoon en werk af met olijfolie, wat sap van de citroen, peper en
zout.

8. Schik de salade op een bordje en leg hierop de croque