

CROQUE MET WITTE PENS, OUDE KAAS EN DRAGONMAJONAISE

t moet niet altijd ham en kaas zijn.

Benodigdheden : voor **4** personen

8	sneden	Oud brood	wit of bruin
2	st	Witte pensen	
4	sneden	Oude kaas type Oud Brugge ,,,,	
3	el	Mayonaise	
1	el	Griekse youghurt (of wat room)	
		Wat dragon (vers, droog of evt uit de diepvries)	

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Haal vel van 2 witte pensen en snijd in schijfjes.

Bak ze goudbruin in wat olijfolie.

Roer intussen 3 el mayonaise met 1 el griekse youghurt (of room) en wat dragon door elkaar.

Kruid met peper en zout.

Zet het croque monsieur machine aan.

Beleg 4 sneden (oud) brood met elk een snede Oude kaas (bv Oud Brugge)

Verdeel daarover de gebakken schijfjes witte pens.

Bedek nog eens met elk een een snede brood.

Bak ze in de croque monsieur machine bruin en krokant.

Werk af met nog wat gesneden dragon of geef er een fris slaatje bij.

Smakelijk eten

=====