

Croque van zalm met geitenkaas en spinazie

Brunch – lunchgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 12 sneetjes grijs toastbrood
- 400 gr verse zalm
- 100 gr geitenkaas
- 250 gr jonge spinazieblaadjes
- 30 gr boter
- peper van de molen
- zeezout



Bereiding:

1. Snijd de zalm in dunne plakjes
2. Was de spinazieblaadjes en dep ze droog. Bij jonge spinazie hoef je de steeltjes niet te plukken.
3. Snijd de geitenkaas in plakjes
4. Bestrijk het toastbrood met de boter en schik er de zalm, spinazieblaadjes en geitenkaas op. Kruid met peper en zout en maak 4 dubbele croques (3 sneetjes per persoon)
5. Grill de croques en zet ze nog 5 minuten in de oven.

Eet smakelijk!