



Wafelcroques met pesto, parmaham en provolone



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 sneden toastbrood
4 eetlepels pesto (versgemaakt (zie basisrecept))
8 plakjes parmaham
4 sneden provolone (Italiaanse smeltkaas)
100 gram rucola
parmezaanschilfers
100 gram kerstomaten
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm je wafelijzer.
- 2.** Bestrijk elk sneetje toastbrood aan één kant met een dun laagje pesto.
- 3.** Beleg vervolgens telkens met 2 plakjes parmaham en 1 sneetje provolone. Je hebt nu vier boterhammen.
- 4.** ‘Toast’ ze in het wafelijzer totdat ze mooi goudbruin kleuren.
- 5.** Serveer met rucola, parmezaan en kerstomaten. Bedruppel het slaatje met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.