Croque-monsieur rol

met Vita+ Volkoren

Hoofdgerecht Snack

4 tot 6 personen

20 min



Deze originele variant op de klassieke croque-monsieur is geïnspireerd op het mediterraans dieet. Het combineert vezelrijk volkorenbrood met andere typisch mediterrane smaken. Deze lekkere mediterraanse variant op de traditionele croque-monsieur is snel en makkelijk klaar te maken én het ziet er nog mooi uit ook!

Ingrediënten

- 1 Vita+ Volkoren brood, ongesneden of in de lengte doorgesneden
- 150 g chorizo in sneetjes
- 200 g verse geitenkaas
- 50 g olijventapenade
- Olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Als je brood nog niet gesneden is, snij het brood dan in de lengte door. Verwijder de korsten en maak de sneden plat met een deegroller.
3. Verdeel de verse geitenkaas over de sneden brood. Beleg vervolgens elke snede brood met olijventapenade en chorizosneetjes.
4. Rol elk snede brood op met de ingrediënten erin tot mooie rolletjes. Breng op elke rol olijfolie aan met een bakborstel.
5. Bak 10 minuten op 175°C.

Benodigdheden

- Deegrol
- Bakborstel



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.