



Croque-monsieur met avocado, spinazie en feta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 sneden brood
4 handen vol spinazieblaadjes
1/2 avocado
50 gram feta (verbrokkeld)
2 plakjes kaas (jong)
peper en zout
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een beetje olijfolie in een braadpan. Roerbak de spinazie tot ze geslonken is en breng goed op smaak met peper en zout. Laat de spinazie volledig uitlekken in een vergiet. Knijp overtollig vocht eruit.
- 2.** Beleg een sneetje brood met laagjes spinazie, jonge kaas, avocado en verbrokkelde feta. Druk de tweede snee brood erop.
- 3.** Bak de croque-monsieur in olijfolie in een pan. Draai voorzichtig om. Zet hiervoor een bordje op de croque-monsieur, draai samen om met de pan en laat de omgedraaide croque dan terug in de pan glijden. Laat de andere kant ook mooi goudbruin bakken. Serveer eventueel met een slaatje van waterkers.