



# Italiaanse croque-monsieur met gezonde salade



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 stokbrood  
pesto (1 potje groene en 1 potje rode, kant-en-klaar, 90 g)  
mozzarella (2 bolletjes, 2 x 125 g)  
180 gram Italiaanse ham  
2 roma tomaten  
olijfolie  
100 gram parmezaan (geraspt)  
1 pak groene asperges (punten, 100 g)  
100 gram babyspinazie  
1 bosje basilicum  
2 lente-uitjes  
1 bakje kerstomaat (250 g)

## Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood in plakjes. Verdeel in twee helften. Bestrijk de ene helft aan één zijde met groene pesto, de andere helft met rode pesto. Beleg de groene pesto helften met dunne sneetjes mozzarella, Italiaanse ham en telkens 1 plakje tomaat. Dek af met de rode pesto helften.
- 2.** Bestrijk de buitenkanten van de croque-monsieurs met olijfolie en druk ze vervolgens in de parmezaanse kaas. Verhit olijfolie in een grote braadpan en bak de croque-monsieurs op een niet te hoog vuur, zodat de kaas rustig kan smelten. Draai na 3 minuten om en bak nog 2 minuten verder.
- 3.** Gril ondertussen de groene aspergepunten kort in een grillpan met wat olijfolie. Meng ze vervolgens met de babyspinazie, de basilicum, de fijngesneden lente-uitjes en de gehalveerde kerstomaten. Besprenkel met wat olijfolie.
- 4.** Serveer bij de croque-monsieurs.