

Reuzecroque

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

7 grote sneetjes toastbrood
(zonder korst ongeveer 270g)

Ongeveer 10g zachte boter

100ml bechamelsaus

VULLING:

1 teentje knoflook
250g verse spinazie
6 plakjes bacon (+/- 60g)
60g comtékaas
60g mozzarella

Bereiding:

1. Gaar de gewassen en uitgelekte spinazie samen met het gepelde teentje knoflook ongeveer 4minuten op 600watt in de microcook rond 2,25l. Verwijder het knoflookteentje en druk de spinazie aan om het vocht te verwijderen met behulp van de pureerstaaf.
2. Snij de plakjes bacon in 2 en laat ze 1minuut garen op 600watt in de microcook rond 2,25l.
3. Verbrokkel de comtékaas en houd apart. Hak de mozzarella fijn met de turbochef.
4. Verwarm de oven zonder rooster voor (warme lucht) op 210°C.
5. Plaats de multiflex rechthoekig op een koud ovenrooster (eerst multiflex spoelen met koud water) en bedek de bodem met de licht ingeboterde sneetjes brood (beboterde kant naar onder). Verstrooi daarover de 2 soorten kaas en houd 10g comtékaas apart. Verdeel de bacon en spinazie over de kaas en dek af met het resterende brood.
6. Overgiet met de béchamelsaus en bestrooi met de resterende comtékaas.
7. Zet ongeveer 15min in een voorverwarmde oven.
8. Serveer de reuzecroque als aperitiefhapje (versneden) of met een slaatje.

Smakelijk!
Tine Monserez
Tinetupperware@outlook.com