

Libelle Lekker

25x CROQUES

LEKKER VEGGIE MET MOZZARELLA



16 sneetjes
croquebrood

+



250 g
mozzarella,
in plakjes

+



4 tomaten,
in plakjes

+



180 g groene
pesto

KLASSIEKE CROQUES

4 pers. • 15 min.

• 16 sneetjes brood • 8 plakjes
kaas • 8 plakjes gekookte
ham • boter

Beleg 8 sneetjes brood met
een plakje ham en een plakje
kaas. Dek af met de andere
sneetjes brood en bestrijk
de onder- en bovenkant
met boter. Bak de croques
in een pan langs beide
kanten goudbruin.

MET ANANAS



16 sneetjes
croquebrood

+



8 plakjes ham

+



8 plakjes
jonge kaas

+



220 g ananas-
ringen, blik

MET GEROOKTE ZALM



16 sneetjes
croquebrood

+



125 g kruiden-
kaas, type
Boursin

+



8 plakjes
gerookte zalm

+



handvol jonge
spinazieblaadjes

LEKKER VEGGIE MET TOMATEN- TAPENADE



16 sneetjes
croquebrood

+



½ courgette,
in flinterdunne
plakjes

+



250 g
mozzarella,
in plakjes

+



150 g tomaten-
tapenade

+



Provençaalse
kruiden

LEKKER VEGGIE MET BRIE



16 sneetjes
croquebrood

+



200 g brie,
in plakjes

+



1 appel,
in dunne plakjes

+



honing naar
smaak

+



handvol
pijnboompitten

MET PIKANTE CHORIZO



16 sneetjes
croquebrood

+



8 plakjes pikante
chorizo

+



2 gegrilde
paprika's,
in reepjes

+



150 g feta,
in plakjes

LEKKER VEGGIE MET BLAUWE KAAS



16 sneetjes
croquebrood

+



150 g
gorgonzola,
in plakjes

+



2 peren,
in plakjes

+



2 takjes tijm,
gerist

MET KIP



16 sneetjes
croquebrood

+



8 plakjes
gerookte kipfilet

+



180 g groene
pesto

+



250 g
mozzarella,
in plakjes

**MET
PROSCIUTTO**



**MET PIKANT
GEHAKT**



**LEKKER VEGGIE
MET VIJGEN**



**MET
SPIEGELEI**



**MET
ONTBIJTSPEK**



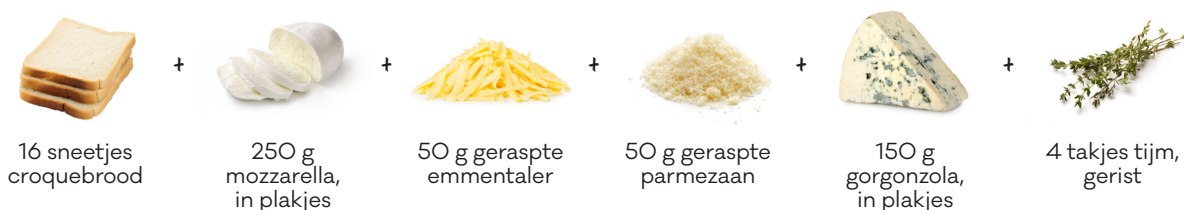
**MET
GUACAMOLE**



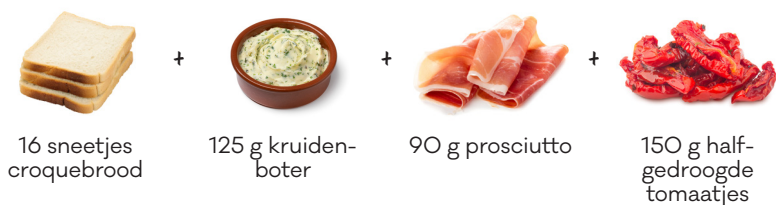
MET TONIJN



**LEKKER VEGGIE
MET VIER
KAZEN**



**MET
KRUIDEN-
BOTER**



LEKKER VEGGIE
**MET
GEGRILDE
GROENTEN**



LEKKER VEGGIE
MET RICOTTA



LEKKER VEGGIE
MET KIMCHI



LEKKER VEGGIE
**MET
HALLOUMI**



LEKKER VEGGIE
MET BRAMEN



LEKKER ZOET
**MET
CHOCOLADE
EN BANAAN**



LEKKER ZOET
**MET
CONFITUUR**



Nog meer tips
voor de beste
croques vind je op
[libelle-lekker.be/
beste-manier-
croques-bakken](https://libelle-lekker.be/beste-manier-croques-bakken).