

De Croque Fondue



Hoe ga je aan de slag?

- *Ingrediënten voor 1 croque* -

Voor de compote van ui en sjalot

- 20g boter
- 250g versnipperde ui
- 130g versnipperde sjalot
- 9g versnipperde look
- 3g verse tijm (takje)
- 50g droge witte wijn
- 100g gevogeltesfond

Bereiding:

1. Stoof de ui, de look en de sjalot in de schuimende boter, voeg de tijm toe, breng op smaak met zout en peper en overgiet met de witte wijn en de gevogeltesfond.

2. Laat koken tot een compote.
3. Haal de compote van het vuur en laat hem afkoelen.

Voor de saus

- 70g mayonaise
- 30g Griekse yoghurt
- 4g gehakte look

Bereiding:

Klop de mayonaise, de Griekse yoghurt en de look op in een mengkom en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus fris.

Voor de walnoten:

- Enkele walnoten
- Een beetje boter
- Snuifje zout
- Snuifje zachte-paprikapoeder
- Snuifje piment d'Espelette

Bereiding:

1. Sauteer de walnoten lichtjes in de beurre noisette, haal van het vuur, voeg een snuifje zout, een snuifje zachte-paprikapoeder en een snuifje piment d'Espelette toe.
2. Meng alles goed en haal van het vuur.
3. Laat uitlekken op keukenpapier en houd droog.

Voor de salademix

- 1/3 ijsbergsla
- 1/3 veldsla
- 1/3 rucola
- Enkele augurken in fijne brunoise
- Enkele blokjes gerookt spek
- Enkele walnoten (zie hoger)
- Dille-pluksels
- Enkele kleine bloempjes
- Notenolie
- Een scheut cider- en esdoornazijn

Bereiding:

1. Meng de ijsbergsla, veldsla en rucola in een saladekom, breng op smaak met notenolie, cider- en esdoornazijn, zout en gemalen peper.
2. Meng alles goed en verdeel het mengsel over kleine kommetjes en versier met de brunoise van augurk, gebakken spekblokjes, enkele walnoten, wat dille-pluksels en enkele bloempjes.

Build your croque

- Twee sneden meergranenbrood
- Opgeklopte boter
- Een gehalveerd teentje look
- 2 fijne sneetjes Le Gruyère d'Alpage AOP
- 2 fijne sneetjes gekookte ham van Durbuy
- Enkele augurken in fijne brunoise
- Enkele sneetjes Tomme Fleurette
- Enkele blokjes gebakken gerookt spek
- Zout, gemalen peper

Wrijf de sneden brood in met de gehalveerde look, smeer er wat boter op en schik er wat compote van ui en sjalot, wat brunoise van augurk en enkele gebakken spekblokjes op. Dek af met een sneetje Le Gruyère d'Alpage AOP, een sneetje gekookte ham en de Tomme Fleurette (aan een zijde). Bestrooi de Tomme Fleurette met wat gemalen peper, sluit alles af, druk goed aan en houd koel in bakpapier.

Dresseren

Verwarm het paninitoestel tot 220°C, leg een vel bakpapier op de grill, plaats de panini in het toestel en bedek hem met een vel bakpapier. Laat bakken en draai de panini na de helft van de baktijd een kwarttoer. Bak verder tot de kaas lichtjes begint te lopen. Haal de panini uit het toestel, snijd hem in twee en dien hem op.