

Croque met witloof, Passendale en vijgen

4 personen – Bereidingstijd: 15 min

Een croque met ham en kaas, daar doe je niets verkeerd mee. Maar voor zij die graag experimenteren en nieuwe combinaties ontdekken, hebben wij de croque met witloof, Passendale fruitig en vijgen.

Voor de uienconfituur

1 rode ui
3 à 4 el suiker
1 blaadje laurier
75 ml rode wijn
peper en zout

Voor de croque

3 stronken witloof
2 appels
4 vijgen
200 g Passendale fruitig of Père Joseph
8 sneetjes zuurdesembrood
boter
nootmuskaat
peper en zout

Voor het slaatje

150 g mosterdblاد
1 kl honing
1 kl mosterd
1/2 el bieslook
4 el olijfolie
2 el citroensap

Maak de uienconfituur. Snijd de ui in dunne plakjes. Strooi de suiker eroverheen en laat op een klein vuurtje zachtjes bruinen. Voeg een blaadje laurier toe en blus met rode wijn. Laat de wijn inkoken tot het geheel zacht is. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nog een snufje suiker.

Was het witloof en halveer. Snijd het taaie hart weg en snijd in fijne reepjes. Smelt boter in een pan en stooft het witloof. Kruid met peper, zout en wat versgeraspte nootmuskaat. Roer tot het witloof begint te kleuren en laat het verder stoven op een zacht vuur, zonder deksel, tot het meeste vocht weg is. Zet opzij.

Schil en snijd de appels in niet al te fijne plakjes. Smelt de boter in een grote pan op een zacht vuur en bak de plakjes appel aan beide kanten tot ze zacht zijn (ongeveer 10 minuten). Hou de pan van de appels opzij. Hier worden later de croques in gebakken.

Snijd de vijgen in fijne schijfjes. Snijd de kaas in plakjes.

Beleg 4 sneetjes boterhammen met de uienconfituur, de plakjes kaas, schijfjes vijgen, appel en het gestoofd witloof. Kruid met peper en leg er de andere 4 sneetjes op.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwarm opnieuw de steelpan van de appels. Laat de helft van het klontje boter smelten. Bak de croques, ongeveer 3 minuten, op een zacht vuur. Verdeel de rest van de boter er bovenop en zet het nog even in de warme oven tot de korst lichtjes goudbruin wordt en de kaas heerlijk smelt.

Meng ondertussen de honing, mosterd, bieslook, olijfolie en het citroensap tot een frisse dressing. Was de mosterdsla en besprenkel met de vinaigrette. Serveer de croque warm met een slaatje van mosterdblاد.

