

Croque van Tonijn en champignons



4 mensen

10 min voorbereiding

8 à 10 min koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 207 g** Natuurlijke Tonijn la belle-iloise
- 8 sneetjes** klassiek sandwichbrood
- 2** paddenstoelen
- 50 g** geraspte Emmentaler
- 120 gram** slagroom
- 1 theelepel** bloem of aardappelzetmeel
- 4 snufjes** zout
- 4 snufjes** gemalen peper
- Optioneel:** bieslook of verse kruiden

De fasen

- 1- Giet de tonijn af en bewaar het sap. Doe het tonijnsap in een pan met de room, zout, peper en aardappelzetmeel
- 2- Kook gedurende 2 minuten terwijl u roert
- 3- Voeg 40 g kaas toe en meng
- 4- Verkruimel de tonijn met een vork en snijd de champignons in dunne plakjes
- 5- Leg 4 sneetjes sandwichbrood op een bord en verdeel op elk sneetje een beetje saus, tonijn, champignons en nog wat saus
- 6- Bak in een hete oven therm 8 (230°c) gedurende 8 tot 10 minuten
- 7- Serveer warm met een groene salade