Wafelcroques met pesto, parmaham en provolone

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

8 sneden toastbrood
4 eetlepels pesto (versgemaakt (zie basisrecept))
8 plakjes parmaham
4 sneden provolone (Italiaanse smeltkaas)
100 gram rucola
parmezaanschilfers
100 gram kerstomaten
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm je wafelijzer.**
2. **Bestrijk elk sneetje toastbrood aan één kant met een dun laagje pesto.**
3. **Beleg vervolgens telkens met 2 plakjes parmaham en 1 sneetje provolone. Je hebt nu vier boterhammen.**
4. **‘Toast’ ze in het wafelijzer totdat ze mooi goudbruin kleuren.**
5. **Serveer met rucola, parmezaan en kerstomaten. Bedruppel het slaatje met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.**