**Croque met zongedroogde tomaatjes**

balsamico
parmezaan
mozzarella

olijfolie
toastbrood

zongedroogde tomaatjes
(op olie)

basilicum

**Tomatenpesto**: laat de zongedroogde tomaatjes uitlekken en mix tot een smeuïge pasta met een scheutje rode balsamico.

Smeer een toastje in met deze tomatenpesto, beleg het met schijfjes mozzarella en geraspte Parmezaan. Leg op het andere toastje een laagje gehakte basilicum.

Sluit de croques, besproei de bovenkant met olijfolie en bedek met geraspte Parmezaan. Zet ze een tiental minuutjes in een oven op 210°C en de laatste minuut onder de grill, zodat de kaas mooi kleurt.