**Croque monsieur uit de oven**

brood

magere hesp

belegen kaas
olijfolie

boter

Gruyère

Voor een goeie croque heb je écht geen speciaal machientje nodig. Bekleed een ovenschaal met aluminiumfolie, bestuif met olijfolie en leg daarop belegde boterhammetjes.

**De opbouw hier is**: sneetje brood ingeboterd, sneetje kaas zonder korst, schelletje hesp, sneetje kaas, sneetje brood, boter, geraspte Gruyère. 10 tot 15 minuutjes in de oven voorverwarmd op 220°C en dat is al.

Voor de presentatie kan je alle kanten uit, eventueel met nog een gemengd slaatje erbij.