

# CROQUE MET CHORIZO, MANCHEGO, PAPRIKA EN AIOLI

SEPT 2023

Manchego is een Spaanse kaas van schapenmelk en licht pikant

Benodigdheden : voor **4** personen

	8	sneetjes	toastbrood
	8	st	Gegrilde (gele) paprika uit bokaal (of vers)
	16	plakjes	Chorizo
	8	sneetjes	Manchegokaas (of naar uw eigen goesting)
			Enkele takjes citroentijm
Aiolo	2	teentjes	Look
	2	st	eierdooiers
	2	dl	Olijfolie
	5	cl	Azijn
	0,5	st	Citroen
			Caeyennepeper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten

## Werkwijze :

Indien gewenst maak eerst de aiolie:

Pel en plet 2 teentjes look.

Meng de look met wat zout en meng er twee eierdooiers door.

Voeg druppelsgewijs 1 dl olie bij en blijf kloppen met een garde.

Voeg er vervolgens 7 cl lauw water bij en 5 cl azijn.

Voeg dan nog 1 dl olie toe en blijf goed kloppen.

Breng op smaak met zout, citroenap en cayennepeper.

Zet uw croque-monsieur machine klaar.

Leg 4 sneetjes toastbrood (dat is wat dikker dan gewoon brood) klaar.

Beleg elk sneetje met 2 sneetjes Manchego, 3 sneetjes Chorizo en 2 stukken gegrilde paprika uit een bokaal. Strooi er eventueel wat citroentijm over.

Leg op elk stuk nog een sneetje toastbrood om af te sluiten.

Bak de toasts krokant in de machine.

Geef er de aioli apart bij.

=====