

Croque-choc

Porties: 8 • Bereidingstijd: 30 min • Totaaltijd: 30 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Lunch

Croque-choc is een recept uit de categorie Lunch.

Ingrediënten

- **16** sneetjes witbrood of casinobrood
- **60 g** ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- **1** medium handsinaasappel
- **30 g** kristalsuiker
- **80 g** pure chocolade 72%
- **45 g** gemengde rode vruchten (aardbei, frambozen, besjes)
- **20 g** geleisuiker

Bereidingswijze

- 1 Snijd de korsten van het witbrood zodat je mooie vierkante sneetjes krijgt. Of gebruik toastbrood.
- 2 Boen de sinaasappel schoon en rasp de oranje schil. Meng de boter met de sinaasappelschilletjes en kristalsuiker. Besmeer de sneetjes hiermee.
- 3 Smelt de chocolade in de magnetron op de laagste stand. Smeer een mooie laag van de chocolade op de binnenkant van een sneetje brood en leg er een tweede sneetje bovenop.
- 4 Let op dat de chocolade er niet uitloopt of aan de randen blijft kleven, anders verbrandt de chocolade en wordt hij korrelig en bitter.
- 5 Kook de rode vruchten met de geleisuiker ca. 10 min. op laag vuur tot een coulis of slappe confituur. Laat de vruchtensaus afkoelen.
- 6 Je kunt het recept volledig naar je hand zetten. Laat bijvoorbeeld de sinaasappelrasp weg. Strooi er nootjes door. Voeg stukjes vers fruit toe, zoals banaan en vijgen. Kruid met kaneel. Zoet met Luikse siroop... De variaties zijn eindeloos.
- 7 Je kunt de croques maximaal 2 uur van tevoren bereiden tot en met stap 3. Bewaar afgedekt op een bord en bak ze vlak voor het serveren. De coulis kun je 1 dag van tevoren bereiden en afgedekt bewaren in de koelkast. Verwarm op laag vuur.

Toegevoegd door Matthieu