

## Croissants met CAMBOZOLA, rucola, frambozen en serranoham



### Ingrediënten voor 2 porties:

150 g	Cambozola
100 g	Frambozen
80 g	Serranoham
2 st.	Croissant
1 handje	Rucola

### Bereiding:

1. Was de sla en snijd de CAMBOZOLA in plakken. Zet alles opzij.
2. Snijd de croissant in de lengte open. Beleg de onderste helft met CAMBOZOLA. Verdeel de frambozen over de kaas. Druk tot slot de bovenste helft voorzichtig op de croissant. Snijd de croissant voor de hartige variant in de lengte open. Beleg de onderste helft met serranoham en CAMBOZOLA. Druk tot slot de bovenste helft voorzichtig op de croissant.
3. Verwarm de oven voor (200 °C boven-/onderwarmte / 180 °C heteluchtoven). Leg de croissants op een bakplaat en bak ze ca. 10 min. (totdat de kaas wat gesmolten is en de bovenkant van de croissants knapperig en goudbruin is).
4. Leg er na het bakken nog wat rucola tussen en serveer.

