

© Céline de Castou pour France Olive

gastronomische winter croque,

ham, Comté, olijvenpasta en huile d'olive de Provence-olives maturées BOB

Voor 4 Croque:

- *8 sneden volkoren toastbrood*
- *4 sneden ham*
- *80g Comté*

Voor de olijvenpasta:

- *100g zwarte olijven* ***Olives noires de Nyons BOB*** *of* ***Olives de Nice BOB***
- *1 soeplepel* ***huile d'olive de Provence - olives maturées BOB***

Bereidingstijd: 10 minuten
Kooktijd: 10 minuten

Maak de olijvenpasta: verwijder de pit van de olijven. Mix de olijven met de olijfolie tot een homogene pasta.

Rasp de Comté (of snijd in dunne sneetjes). Smeer de olijvenpasta op de sneden brood. Leg een sneetje ham en Comté op 4 sneden.

Bedek met de andere sneden en plaats in de oven of de grill.

Snijd diagonaal in de helft en serveer met een groene salade.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Provence - olives maturées (gerijpte olijven) BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zwarte olijven, gedroogd fruit, bos en/of geroosterd brood.

Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées BOB en huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026