



ingezonden door Ronny

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 baguette
- +/- 200 ml tomatensaus naar keuze
- 100 gr ham, gesneden in blokjes
- 100 gr geraspte Maasdammer
- eventueel: zout
- eventueel: peper

Bereiding

Baguette afbakken en in achten snijden. Besmeren met tomatensaus naar keuze. (zie voor recept bij pasta recepten). Stukjes ham verdelen over de 8 stukken baguette. Verdeel de geraspte Maasdammer en plaats 5 minuten in een voorverwarmde oven van 235C of totdat de kaas mooi goudbruin is.