Zoete croque-monsieur met bananen en chocopasta

met Vita+ Volkoren

Dessert Ontbijt Snack Vegetarisch Voor de kindjes

4 personen

10 min



Ontdek dit eenvoudig recept voor croque-monsieurs met een verrassende twist: bananen en chocopasta! Het is de perfecte combinatie van hartige en zoete smaken die je smaakpapillen zeker zullen prikkelen. De klassieke croque-monsieur, een Frans gegrild broodje met ham en kaas, wordt hier getransformeerd tot een heerlijk zoete lekkernij door toevoeging van rijpe bananen en smeuïge chocopasta. Het resultaat is een onweerstaanbaar lekker gerecht dat perfect is voor een stevig ontbijt, brunch of lunch. Loopt het water je in de mond? Aan de slag dan maar, dan kan je snel genieten van deze overheerlijke croque-monsieurs met bananen en chocopasta!

Ingrediënten

- 2 Bananen
- 8 sneetjes Vita+ Volkoren brood
- Chocopasta naar keuze
- 3 eieren
- 1 el kaneelpoeder
- 2 el suiker

1. Meng de suiker met het kaneelpoeder en bewaar in een diep bord.
2. Klop de eieren in een diep bord los.
3. Besmeer 4 sneden brood met chocopasta.
4. Beleg met plakjes banaan.
5. Dek af met de 2de snede brood.
6. Dompel het brood in de eimengeling en daarna in de suiker/kaneelmengeling.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.

7. Bak af in een croque toestel.