

Croissantje met kaas

Hier treft je het recept voor een lekker croissantje met kaas. Alle ingrediënten en respectievelijke calorieën per ingrediënt tref je naast of onder de foto van het croissantje kaas. Het recept vind je onder de foto.



Het croissantje met kaas is waarschijnlijk het meest gegeten croissantjes van Nederland. De varianten zijn dan ook eindeloos. Jonge kaas, oude kaas, gesmolten kaas en dan hebben we het nog niet gehad over allerlei minder bekende kazen zoals komijnekaas, kruidenkaas of geitenkaas.

Ingrediënten en kosten croissant kaas

Ingrediënt	Kcal	Kosten
Croissantje	160	€ 0,59
Boter 7-8gr	26,5	€ 0,03
2 plakken Kaas	60	€ 0,30
Totalen p/st.	246,5	€ 0,92

Bereiding

Snij het croissantje in de lengte bijna helemaal door. Doe dit door het croissantje plat te leggen en onder je handpalm door te snijden. Besmeer het croissantje aan 1 zijde met boter en leg twee plakken kaas zodanig tussen het croissantje dat ze het hele broodje van voor tot achter beleggen.

Smeer ter variatie (naar smaak) een sausje zoals mayonaise, ketchup of honing/mosterdsaus over de kaas. Eet smakelijk!

Het Broodjes Buffet© “Croissantje kaas”