**Croque camembert**

**toastbrood  
gekookte beenham  
belegen gouda  
camembert  
geroosterde uitjes  
cayennepeper  
boter**

Smeer de bovenkant van de sneetjes toastbrood in met boter. Maak een opbouw van een sneetje brood, een plakje gouda zonder korst, een schelletje gekookte ham, weer een plakje kaas en daarop het tweede sneetje toastbrood, de beboterde kant naar boven.

Snijd een camembert in schijven. Haal de korst eraf, hoewel dit niet strikt noodzakelijk is. Bedek de bovenkant van de croque volledig met een dikke laag van deze zachte kaas.

Verwarm de oven op 220°C. Leg de croques op een velletje bakpapier op een ovenrooster. Schuif het rooster bovenaan in de oven. Zet die op de heteluchtstand.

Reken op een vijf tot tien minuutjes oventijd, maar blijf erbij om de kleur te beoordelen. Als het toastbrood goudbruin wordt, de camembert kleurt mooi en begint af te druipen langs de randen, dan is je croque camembert klaar.

Werk af met gedroogde geroosterde uitjes en cayennepeper.