



Cheese slider beenham

4 personen
20 minuten

Ingrediënten

Voor de boter:

2 eetlepels roomboter

¼ witte ui

1 theelepel mosterd

1 theelepel platte peterselie

Mespuntje sesamzaad

Worcestershiresaus

Versgemalen peper

Zout

Voor de cheese slider:

4 melkbroodjes

4 eetlepels geraspte kaas

175 gram Franse beenham

12 st. zongedroogde tomaten

* Verwarm de oven voor op 175°C.

* Snipper voor de boter de ui fijn. Verwarm de boter lichtjes in een steelpan en smoor er de witte ui in tot deze zacht begint te worden.

* Voeg de rest van de ingrediënten toe en kruid met worcestershiresaus, peper en zout. Neem van het vuur.

* Laat de tomaten goed uitlekken, snijd in grove stukken en verdeel over de bodem van het melkbroodje.

* Snijd de beenham in niet te fijne stukken en verdeel over de gedroogde tomaat.

* Verdeel er de geraspte kaas overheen, leg er het kapje op en leg in de ovenschaal.

* Schep er rijkelijk de gekruide boter overheen en bak in ongeveer 10-15 minuten in de oven. De kaas dient goed gesmolten te zijn en de broodjes mooi krokant.

Smakelijk!