



Croissant

Circonflex

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 rol/pakje Danerole (croissantdeeg)
- 3 plakjes kaas
- 3 plakjes ham
- 6 tomaten
- 1,5 cm verse gember
- 2 EL suiker
- 1 ei

Benodigdheden

- Gimeg kooktoestel 2-pits duo grill
- Wonderpan
- Wokpan

- 1 Leg op elk deegvelletje een half plakje kaas en een half plakje ham.
- 2 Rol de deegvellen op en bestrijk de bovenkant van de rolletjes met een beetje losgeklopt ei.
- 3 Vet de binnenkant van de ovenpan goed in met boter of bakspray en leg de rolletjes erin. Verbind de uiteinden met elkaar.
- 4 Plaats het deksel op de pan en zet op een medium/laag vuurtje. Na ongeveer 20 minuten zijn de croissants gaar.
- 5 Maak ondertussen de tomatenjam:
Rasp de gember en 3 tomaten in een pannetje. Voeg vervolgens de andere 3 tomaten in kleine stukjes toe. Meng er tot slot nog 2 eetlepels suiker door en laat alles 10 à 15 minuten zachtjes inkoken.
- 6 Serveer de jam bij de croissants!