

## Croque monsieur met een Zuiders tintje



### Voor 1 croque monsieur

2 sneden bruin brood - ¼ courgette- 2 smeltkaasjes light bv. ziz light of valblanc light- 1 plak gerookte ham – Provençaalse kruiden – 1 eetl. olijfolie

### Werkwijze

Snijd de courgette in dunne plakjes.

Bak de courgette in de olie gedurende 1 à 2 minuten.

Strooi er tijm over en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.

Beleg de boterhammen met de kaas, courgette plakjes en de ham.

Bak de boterhammen tussen de grill of in de pan met een beetje olie.

Serveer met rucola en tomaatjes.