# Croque monsieur van aubergine

## Ingrediënten

10

- 250 g kaas, plakken
- 150 g Bresc WOKLook
- 50 g peterselie, gehakt
- 8 st eieren
- 5 st aubergine
- 1 dl room
- olijfolie
- peper en zout

## Bereidingswijze

Was de aubergines en verwijder het groen. Snijd elke aubergine in 12 plakken. Leg ze naast elkaar op een snijplank in een rijtje van 2 x 12 stuks. Snijd de kaas in kleinere stukken en beleg hier de onderste rij aubergineplakken mee. Verdeel de wok knoflook over de kaas. Leg de bovenste rij aubergineplakken op de onderste rij en druk licht aan. Roer de eieren met de slagroom los. Breng op smaak met peper, zout en de gehakte peterselie. Verhit een klein laagje olie in een ruime koekenpan. Houd deze op middelmatig vuur. Wentel de aubergine-tosti door het geklutste ei en bak gedurende 2 minuten per kant goudbruin. Lek de aubergine-tosti's uit op keukenpapier en serveer direct.

## Gebruikte bresc producten

Bresc Knoflook & lente-ui WOK 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000