

Voor 6 croques  
Klaar in: 10 minuten  
**1 rozijnenbrood**  
punt brie  
42 zoete witte druiven  
6 vijgen

# ZOETE CROQUE

*met brie en witte druiven*

Snij het rozijnenbrood in sneden van 1 cm dik en snij daarna in balkjes zonder korst van 8 cm op 4 cm. Plaats het brood 4 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C tot het begint te kleuren. Het brood aan één zijde rijkelijk insmeren met brie. Tussen 2 plakjes brood 7 gepelde witte druiven en 1 vijg, in 6 stukjes gesneden, schikken.

Zet de croques weer in de oven tot de brie begint te smelten. Serveer meteen.

