# BROODJES HAM & KAAS MET NAZARETH CLASSIC



**Instructions:**
Meng de mayonaise en salade dressing in een kleine kom. Smeer dit op de binnenkant van beide helften van elk broodje. Leg een sneetje ham, een sneetje emmentaler en een schijfje tomaat in elk broodje. Doe de broodjes dicht en leg ze op een grote bakplaat of zwaar bakpapier. Leg ze dicht bij elkaar.

Meng alle ingrediënten voor de maanzaadsaus in een middelgrote kom. Giet dit gelijkmatig over alle broodjes. U hoeft niet al de saus te gebruiken! Gebruik net genoeg om de bovenkant te bedekken. Laat 10 minuten rusten of tot de boter lichtjes stolt. Dek af met folie en bak op 180 graden gedurende 12-15 minuten of tot de Nazareth kaas gesmolten is. Haal de folie eraf en laat nog 2 minuten bakken of tot de bovenkant lichtjes bruin en krokant is. Dien warm op. N.B.: De broodjes kunnen een dag op voorhand worden gemaakt en bak klaar in de koelkast worden bewaard.

**Serves:**
4 people
**Time to prepare:**
30min
**Recepttype:**
Hoofdgerecht
**Moeilijkheid:**
2