Mini croque avec **KNACKI**

Les ingrédients

- 4 **KNACKI HERTA**
- 6 tranches de pain
- 3 tranches de fromage
- 1 échalote
- Moutarde (et/ou ketchup)

Préparation:

- Faites chauffer une machine à croque monsieur. Emincez l'échalote.
- Tartinez 3 tranches de pain de moutarde (ou de ketchup). Couvrez d'une tranche de fromage et répartissez l'échalote dessus. Fermez le croque avec une autre tranche de pain.
- Faites griller les croques dans la machine. Pendant ce temps, réchauffez les **KNACKI HERTA** en suivant les instructions sur le paquet. Ensuite, coupez en petits morceaux.
- Retirez les croques de la machine lorsque le fromage est fondu et coupez-les en petits morceaux. Utilisez de des cures-dents pour piquer un morceau de **KNACKI** sur chaque morceau de croque. Servez immédiatement avec un supplément de moutarde (ou de ketchup).
- Conseil: si vous étalez de la moutarde sur le croque, servez-le avec du ketchup ou vice versa.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Déjeuner**

Personnes: **4**