



Italiaans, maar geen pasta!

Croque Signore met mortadella en Parmezaan

Croque Signore - Toast con mortadella e parmigiano

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de béchamel

- ✓ 2 el ongezouten boter
- ✓ 15 g bloem
- ✓ 175 ml volle melk
- ✓ ½ el Dijonmosterd
- ✓ snufje zout & zwarte peper

voor de croque signore

- ✓ 4 dikke plakken brood (bijv. zuurdesem)
- ✓ 85 gram mortadella
- ✓ 100 g Parmezaanse kaas, geraspt (of naar smaak)
- ✓ 2 ingelegde groene pepertjes uit een pot, in stukjes
- ✓ handje verse basilicum

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Maak de béchamel.
3. Smelt de boter in een sauspan op middelhoog vuur.
4. Voeg de bloem toe en roer met een garde tot alle klontjes eruit zijn.
5. Laat de bloem even 'garen' onder voortdurend roeren, gedurende drie minuten (het ruikt dan een beetje naar koekjes).
6. Voeg de melk langzaam toe en blijf roeren tot je een gladde saus hebt.
7. Breng aan de kook en laat de saus 4 à 5 minuten koken en indikken, terwijl je regelmatig roert (het kan aanbranden, dus blijf erbij).
8. Haal de pan van het vuur en roer de mosterd, zout en peper erdoorheen.
9. Nu kunnen we de croques gaan beleggen.
10. Pak 2 sneetjes brood bij en besmeer ze allebei met ongeveer een eetlepel béchamelsaus.
11. Verdeel over één snee brood een of twee plakjes mortadella en bestrooi met de geraspte kaas.
12. Leg daarna ook de pepertjes en wat blaadjes basilicum op het brood.
13. Leg de andere plak brood er nu bovenop, met de bèchamelkant naar beneden.
14. Smeer nog wat bèchamel op de bovenkant van het brood en bestrooi met nog wat kaas en peper.
15. Doe dit met beide croques en leg ze dan op een bakplaat.
16. Bak ze in de voorverwarmde oven gedurende 12 tot 15 minuten, tot de bovenkant goudbruin is, met borrelende saus.

BRON: culy.nl

