



# Croque madame muffins van Rachel Khoo

**Tosti tijd** 2 PERSONEN  
⌚ 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

### voor de saus

- 🍞 1 el boter
- 🍞 180 ml + 1 eetlepel melk
- 🍞 1 el bloem
- 🍞 ½ tl Dijon mosterd
- 🍞 ½ tl nootmuskaat
- 🍞 30 g geraspte gruyère of oudere comté kaas
- 🍞 zout en peper

### voor de muffins

- 🍞 6 sneetjes witbrood, zonder korst
- 🍞 3 el boter, gesmolten
- 🍞 75 gram ham, in dunne reepjes of blokjes
- 🍞 6 kleine eieren

**MATERIAAL:** metalen muffinvorm

## ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de bloem toe en roer goed tot je een stevig mengsel hebt.
3. Haal de pan van het vuur en laat 2 minuten rusten.
4. Voeg voorzichtig de melk toe, terwijl je continu blijft roeren.
5. Zet de pan terug op het vuur en voeg nu de mosterd en nootmuskaat toe, laat 10 minuten op laag vuur pruttelen.
6. Houd het mengsel goed in de gaten en roer goed om aanbranden te voorkomen.
7. Haal wanneer de saus de dikte van tomatensaus heeft bereikt de pan van het vuur en voeg de kaas (op een klein beetje na alles) toe.
8. Proef en voeg naar smaak zout en peper toe.
9. Is de saus iets te dik?
10. Voeg dan extra melk toe.
11. Verwarm je oven voor op 175°C en plet je sneetjes brood met een deegroller.
12. Bestrijk de sneetjes met gesmolten boter en bedek zes muffinvormpjes (het liefst metalen) met het brood.
13. Zorg dat ze goed blijven zitten en verdeel de ham en eieren over de bodems.
14. Bedek de eieren met twee eetlepels kaassaus, besprenkel met een beetje extra kaas en zwarte peper.
15. Bak gedurende 15-20 minuten in de oven, afhankelijk van hoe snel je eieren garen.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

