



# Croque monsieur-croissant

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 2 croissants
- 🍞 15 g roomboter
- 🍞 15 g bloem
- 🍞 300 ml volle melk
- 🍞 nootmuskaat
- 🍞 zout
- 🍞 peper
- 🍞 150 g gruyère
- 🍞 4 plakken gegrilde ham

**MATERIAAL:** oven, bakplaat

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Smelt voor de bechamelsaus de boter in een steelpan.
3. Voeg wanneer de boter bruist de bloem toe en roer continu tot de bloem gaar is.
4. Wanneer de bloem gegaard is, ruikt het een beetje naar koekjes.
5. Voeg in drie delen de volle melk toe aan de pan en roer continu tot het indikt.
6. Breng de bechamelsaus op smaak met wat nootmuskaat, peper en zout.
7. Snijd de croissants open en smeer aan de binnenkant met 1½ el bechamelsaus.
8. Verdeel de ham over de croissants en rasp de gruyère over de ham heen.
9. Vouw de croissants dicht en smeer bovenop de croissant nog wat extra bechamelsaus en geraspte gruyère.
10. Zet de Croque monsieur-croissants ongeveer 4 minuten in de oven tot alle kaas goed gesmolten is.

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

