



Croque monsieur met ham en gruyère

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 4 sneetjes brood wit
- 🍞 2 plakken boerenachterham
- 🍞 2 plakken emmentaler
- 🍞 1 ei
- 🍞 50 ml melk
- 🍞 50 g gruyère geraspt
- 🍞 1 el boter

MATERIAAL: tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Beleg 4 sneetjes met een plak ham en een plak emmentaler.
2. Leg de andere vier boterhammen erop.
3. Klop het ei, de melk en de geraspte gruyère door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Leg de belegde boterhammen in het eimengsel en laat ze zich goed volzuigen met het 'beslag'.
5. Verhit de boter in een koekenpan en bak de boterhammen aan beide zijden in ± 3 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

TIP: - Serveer met een simpele rucola-salade met een frisse dressing van citroensap, een lekkere olijfolie, peper en zout.

BRON: deliciousmagazine.nl

