



# Croque Monsieur van Joris Bijdendijk

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 4 sneden vierkant witbrood met stevige korst
- 🍞 Bechamelsaus (zie hieronder)
- 🍞 2 dikke plakken gekookte ham
- 🍞 100 g gruyère, geraspt
- 🍞 2 el zachte boter
- 🍞 spiegelei (optioneel)

## voor de bechamelsaus

- 🍞 15 g boter
- 🍞 10 g bloem
- 🍞 200 ml volle melk
- 🍞 200 g gruyère, geraspt
- 🍞 1 tl nootmuskaatpoeder
- 🍞 1 el dijnmosterd
- 🍞 versgemalen zwarte peper
- 🍞 zout

**MATERIAAL:** oven

## ZO MAAK JE HET:

### Bechamelsaus

1. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur, maar laat de boter niet bruin worden.
2. Voeg de bloem toe en roer dit goed door elkaar.
3. Doe dit ongeveer 1 minuut.
4. Blijf roeren en giet scheutje voor scheutje de melk erbij, tot alles opgenomen is en je een dikke saus hebt.
5. Zet het vuur uit.
6. Voeg de kaas toe en roer tot een gladde massa.
7. Breng op smaak met nootmuskaat, mosterd, zout en peper.
8. Laat afkoelen.

### Croque Monsieur

9. Bestrijk 2 sneden brood met een laagje bechamel.
10. Leg daarop een dubbelgevouwen plak gekookte ham.
11. Bestrooi met de gruyère.
12. Bedek beide croques met 1 snee brood en besmeer de buitenkant, onder en boven, met boter.
13. Bak in een pan op middelhoog vuur de tosti's aan 2 kanten krokant en goudbruin.
14. Besmeer dan de bovenkant wederom met een laag bechamel, zodat het hele oppervlak bedekt is.
15. Gratineer tot de bechamel goudbruin kleurt of bak af in een oven op 180°C.
16. Bak eventueel nog een spiegelei om er bovenop te serveren, dan heet het een croque madame.

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

