



Croque-monsieur met ham en kaas

De klassieke warme tosti met ham en gesmolten kaas onder een krokant korstje. Simpel comfortfood dat nooit teleurstelt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 sneetjes wit brood
- 4 sneetjes gekookte ham
- 100 gr geraspte gruyère of emmentaler
- 2 el zachte boter
- 1 kl mosterd
- zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven of de grill voor op 200 graden.
2. Besmeer de sneetjes brood langs de buitenkant lichtjes met zachte boter.
3. Besmeer de binnenkant van twee sneetjes met een dun laagje mosterd.
4. Leg op de bebotere sneetjes eerst een sneetje ham, dan een flinke handvol geraspte kaas, en kruid met wat peper.
5. Leg de tweede sneetjes brood erop met de boterkant naar buiten.
6. Bak de croques in een pan op middelhoog vuur of onder de grill tot ze langs beide kanten goudbruin en krokant zijn.
7. Strooi voor het einde nog wat kaas bovenop en laat die onder de grill smelten en licht kleuren.
8. Snijd de croque diagonaal doormidden en serveer meteen zolang de kaas nog draadt.

Tip

Voor een croque-madame leg je er nog een gebakken ei bovenop.

Lekker met

een frisse salade met vinaigrette

Dranktip

een kop verse koffie