



Croque madame

De rijkere zus van de croque monsieur: een geroosterde ham-en-kaastosti met bechamel, afgewerkt met een gebakken ei bovenop.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 4 sneden wit brood
- 4 sneden gekookte ham
- 150 g geraspte gruyère
- 2 eieren
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 2,5 dl melk
- nootmuskaat

zout en peper

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat 1 minuut garen.
2. Giet er al roerend de melk bij tot een gladde bechamel. Kruid met nootmuskaat, zout en peper en meng de helft van de kaas erdoor.
3. Verwarm de oven op 200 graden. Beleg 2 sneden brood met ham en wat bechamel, leg de andere sneden erop.
4. Strijk de bovenkant in met bechamel en bestrooi met de rest van de kaas.
5. Bak 10 minuten in de oven tot de kaas goudbruin is.
6. Bak intussen de eieren in een pan met wat boter, spiegelei-stijl.
7. Leg op elke croque een gebakken ei en serveer meteen warm.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)