



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	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 sneden wit brood
- 4 sneden gekookte ham
- 150 g geraspte gruyère
- 2 eieren
- 25 g boter (voor de bechamel)
- 25 g bloem
- 250 ml volle melk
- nootmuskaat
- zout en peper

een klontje boter (om de eieren in te bakken)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Smelt 25 g boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 1 minuut garen terwijl je blijft roeren.
3. Giet de melk er geleidelijk bij terwijl je voortdurend roert met een garde tot je een gladde, gebonden bechamel hebt. Kruid met nootmuskaat, zout en peper. Roer de helft van de gruyère door de saus.
4. Beleg 2 sneden brood met de hamschijfjes en strijk er een eetlepel bechamel over. Leg de andere sneden brood er bovenop.
5. Leg de croques op een met bakpapier beklede ovenplaat. Strijk de bovenkant van elke croque in met de resterende bechamel en bestrooi met de rest van de gruyère.
6. Schuif de ovenplaat in de oven en bak 10 tot 12 minuten, tot de kaas goudbruin en bubbelig is.
7. Bak intussen de 2 eieren als een spiegelei in een pan met een klontje boter op laag vuur. Kruid lichtjes met zout en peper.
8. Leg op elke croque een gebakken spiegelei en serveer onmiddellijk.

Tip

Rooster de sneden brood lichtjes in de broodrooster voor je ze belegt. Zo blijft het brood krokant en wordt het niet zompig door de bechamel.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte vinaigrette past uitstekend als tegenwicht voor de rijke bechamel.

Dranktip

Een glas droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Bourgogne blanc sluit mooi aan bij de romige kaassaus.