



Croque monsieur

De ultieme Franse tosti met hesp en kaas onder een romige bechamel. Krokant vanbuiten, smeug vanbinnen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 4 sneden wit brood
- 4 sneden gekookte hesp
- 150 gr geraspte gruyère
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 300 ml melk
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak een bechamel: smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak 1 minuut. Voeg al roerend de melk toe tot een gladde saus en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
2. Verwarm de oven of grill voor op 200°C.
3. Beleg twee sneden brood met hesp en een deel van de kaas, leg er een tweede snede bovenop.
4. Smeer de bovenkant in met bechamel en bestrooi met de rest van de gruyère.
5. Bak de croques 12 tot 15 minuten in de oven tot de kaas goudbruin en bubbelend is. Serveer meteen.

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