



Croque-monsieur met ham en kaas

De klassieke warme tosti met gekookte ham en gesmolten gruyère onder een goudbruin, 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 dijonmosterd
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de ovengrill voor op 200 graden.
2. Besmeer de buitenkant van alle vier de sneetjes brood lichtjes met de zachte boter.
3. Besmeer de binnenkant van twee sneetjes met een dun laagje dijonmosterd.
4. Verdeel de ham over de twee sneetjes met mosterd. Strooi de helft van de geraspte kaas erover en kruid met versgemalen zwarte peper.
5. Dek af met de twee resterende sneetjes brood, boterkant naar buiten.
6. Verhit een pan op middelhoog vuur. Bak de croques 2 tot 3 minuten per kant tot ze aan beide zijden goudbruin en krokant zijn.
7. Leg de gebakken croques op een bakplaat bekleed met bakpapier. Verdeel de resterende geraspte kaas gelijkmatig over de bovenkant.
8. Schuif de bakplaat 2 tot 3 minuten onder de voorverwarmde grill tot de kaas gesmolten is en licht kleurt.
9. Snijd elke croque diagonaal doormidden en serveer meteen zolang de kaas nog draadt.

Tip

Voor een croque-madame leg je een gebakken spiegelei bovenop de afgewerkte croque.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette.

Dranktip

Een kop verse koffie of een glas droge witte wijn zoals een Chablis.