Croque-monsieur

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	12 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2012

bechamelsaus

25 g boter

25 g bloem

250 dl melk

nootmuskaat

zout

peper

Smelt boter in een pan. Voeg de bloem in één keer toe en voeg samen tot een roux. Voeg melk toe en breng al roerend aan de kook. Kook de bechamelsaus gedurende 20 minuten op een laag vuur. Kruid met zout, peper en nootmuskaat.

Croque-monsieur

8 sneetjes toast

4 plakjes ham

100 g geraspte kaas, gruyère

Ovenruimte tot 200 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Verdeel 4 sneetjes toast over de bakplaat. Bestrijk ieder sneetje met 1-2 eetlepels bechamelsaus. Beleg met een plakje ham en leg er nog een sneetje toast op. Bestrijk ten slotte nogmaals met 1-2 eetlepels bechamelsaus en strooi de geraspte kaas erover.

Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak.

Put the pastry in

Hot air humid 200 °C gedurende 12 Mins

Accessoires

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019