

Le Croque-Monsieur

Ingrediënten

Voor 2 personen

Voor de croque-monsieur

- * 4 sneetjes wit casinobrood
- * 2–4 plakken gekookte ham
- * 50–100 g geraspte emmentaler
- * Boter, om te besmeren

Voor de kaasbéchamel

- * 50 g boter
 - * 50 g bloem
 - * 500 ml koude melk
 - * 100–150 g kaas naar keuze, geraspt
- Voor de originele versie wordt een combinatie van comté, cheddar en emmentaler gebruikt.
- * Zout
 - * Zwarte peper
 - * Versgeraspte nootmuskaat
 - * Gerookt paprikapoeder

Voor de kaasbéchamel

Bereidingswijze

1. Maak de kaasbéchamel

Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur.

Voeg de bloem toe en klop 1–2 minuten continu door elkaar tot een gladde roux ontstaat.

Giet geleidelijk de koude melk erbij en blijf constant kloppen om klontjes te voorkomen. Kook nog 5–7 minuten door en blijf roeren tot de saus is ingedikt en glad is.

Breng licht op smaak met zout, zwarte peper, nootmuskaat en een beetje pimentón of gerookt paprikapoeder.

Haal de pan van het vuur en roer de geraspte kazen erdoor. Meng tot de kaas volledig gesmolten is en je een gladde, rijke kaassaus hebt.

Tip van de chef: Voor een nog rijkere en zachtere béchamel kun je op het laatst – nadat de saus van het vuur is gehaald – een eidooier erdoorheen kloppen.

2. Stel de croque-monsieur samen

Besmeer het brood met boter en leg de ham tussen twee sneetjes.

Verdeel een royale laag kaasbéchamel over de bovenkant van elke tosti en bestrooi met nog wat extra geraspte Emmentaler.

3. Bereiden

Plaats de croque-monsieur onder een hete grill tot de kaas borrelt en goudbruin is.

Direct serveren.