

## Un Croque Monsieur Spécial / A Croque monsieur Special



### Boodschappenlijst voor twee

200 ml halfvolle melk

20 gram tarwebloem

20 gram boter

zeezout en peper, naar smaak

4 sneden Frans zuurdeegbrood

1 eetlepel Dijon-mosterd

4 dunne plakken beenham

2 plakken rijpe kaas, emmental of gruyère

80 g cheddarkaas, geraspt

### Zo maak je een Croque Monsieur Spécial

Giet de melk in een pan, voeg de bloem en boter toe en breng het langzaam aan de kook.

Blijf kloppen en wacht tot het in een dikke, gladde en glanzende saus veranderd.

Zet het vuur laag en laat de saus 3-5 minuten bubbelen, roer af en toe.

Neem de saus van het vuur en breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.

Zet de saus even opzij.

### Verwarm de oven voor op 200°C

Verhit een koekenpan, doe er een klontje boter in en bak het brood aan beide kanten bruin.

Haal het brood uit de pan, stijk een dun laagje mosterd op de bruine kant van het brood.

Smeer een dikke laag witte saus over de mosterd.

Bedek de saus met een plak kaas en twee plakjes dingesneden beenham.

Leg de boterhammen op elkaar en smeer een dun laagje witte saus op de bovenkant.

Bestrooi de Croques Monsieur royaal met de geraspte cheddarkaas.

Schuif ze in het midden van de oven en bak ze in 10 - 15 minuten goudbruin en bubbelend.

Laat de Croques Monsieur ± 5 minuten afkoelen voordat je ze serveert.

## Un Croque Monsieur Spécial / A Croque monsieur Special



### Shopping list for two

200 ml semi-skimmed milk

20g plain flour

20g butter

sea salt and pepper, to taste

4 slices of French sour dough bread

1 tablespoon Dijon mustard

4 thin slices good quality ham

2 slices ripe cheese, emmental or gruyère

80g cheddar cheese, grated

### How to make a Special Croque Monsieur

Pour the milk into a saucepan, add flour and butter then slowly bring it up to the boil.

Whisk continuously and wait until it becomes a thick, smooth and glossy sauce.

Turn the heat low and let the sauce bubble for 3 – 5 minutes, stirring occasionally.

Remove the sauce from the heat and season it with sea salt and freshly ground pepper, to taste.

Put the sauce aside for now.

### Preheat the oven to 200°C

Heat a frying pan, put in a small knob of butter and fry the slices until brown on both sides.

Remove the bread from the pan, spread the brown side of one slice with a thin layer of mustard.

Then spread a thick layer of white sauce on top of the mustard.

Cover the sauce with a thick slice of a cheese and two thin slices of ham.

Place the slices on top of each other then spread a thin layer of white sauce over the top.

Sprinkle the sandwiches generously with the grated cheddar cheese.

Slide the sandwiches in the middle of the oven, bake for 10-15 minutes until golden and bubbling.

Leave the Croques Monsieur to cool for ± 5 minutes before serving.