

## Croque Madame Muffins, Rachel Khoo's 'The Little Paris Kitchen'



### boodschappen voor de muffins

- 6 witte Casino boterhammen, zonder korst
- 6 plakken magere ham
- 6 eitjes
- 45 gram boter

### materiaal

- 6 hoge vormpjes of een muffin bakblik

### en voor Mornay saus

- 15 gram boter
- 15 gram meel
- 200 ml melk (lauw)
- ½ theelepel versgemalen nootmuskaat
- ½ theelepel Dijon mosterd
- 30 gram geraspte Gruyère of andere harde kaas
- zout & peper

Liever Old Amsterdam dan Gruyère wat ons betreft. Gebruik hoge vormpjes met een doorsnee van 8 cm. De kleine hennen-eitjes passen er perfect in.

### Maak eerst de Mornay saus

1. Smelt de boter in een kleine steelpan op middelmatig vuur.
2. Roer de bloem er stevig door tot het een smeuge roux wordt. Neem de pan van het gas, laat de saus een minuutje afkoelen.
3. Schenk langzaam al roerend de melk erbij en zet de pan weer op. Blijf roeren terwijl de saus indikt.
4. Roer de mosterd en nootmuskaat door de saus en voeg zout en peper toe. Roer de helft van de kaas erdoor. Proef of de saus genoeg zout & peper heeft.

### Dan de muffins

Verwarm de oven voor tot 180°C.

1. Rol het brood plat met een deegrol en besmeer beide kanten met gesmolten boter.
2. Bekleedt de vormpjes met brood, druk de hoekjes van het brood naar binnen.
3. Vouw er een plakje ham in. Breek er een eitje in maar laat de dooier heel.
4. Schep 2 eetlepels saus over de eitjes en dek zo de vormpjes af. Strooi het restantje geraspte kaas over de saus.
5. Bak de muffins +/- 12 minuten voor een zacht ei, 15 minuten voor een hard ei.
6. Eet ze de muffins gelijk uit de oven. Open ze en strooi er zout & peper op naar smaak.

**NB: is je ei te groot laat er dan wat eiwit uitlopen, er moet genoeg plaats zijn voor de saus.**

Onbeschrijflijk lekker smaken ze! Je vrije weekend begint goed met deze muffins!

## Croque Madame Muffins, Rachel Khoo's 'The Little Paris Kitchen'



### Muffin ingredients

- 6 slices whitebread
- 6 slices ham
- 6 small eggs
- 45 gram butter

You also need 6 separate cups or a 6 cup muffin tin

### and for Mornay sauce

- 15 gram butter
- 15 gram all-purpose flour
- 200 ml milk (lukewarm)
- 1/2 teaspoon grated nutmeg
- 1/2 teaspoon Dijon mustard
- 30 gram grated Gruyère cheese (or other strong hard cheese)
- salt&pepper

We prefer Old Amsterdam grated cheese to Gruyère. We also prefer separate cups (8 cm in diameter) because the little hen-eggs are a perfect fit.

### Start with making the Mornay sauce

1. Melt the butter in a small sauce pan over medium heat.
2. Sieve the flour and stir it in hard until it's a smooth paste. Take the pan from the stove, let the sauce cool a minute.
3. Slowly add the milk while stirring then place the pan back on. Keep stirring until the sauce thickens.
4. Stir in the mustard and nutmeg, add salt and pepper and stir in half of the grated cheese. Taste and add seasoning if necessary.

### Then the muffins: preheat the oven to 180°C.

1. Flatten the slices of bread with a rolling pin, brush melted butter on both sides.
2. Line the tin with bread, press the bread corners in.
3. Fold in the ham & break an egg in the cup. Keep the yolk whole.
4. Spread 2 tablespoons of sauce over the eggs to cover them.
5. Sprinkle the rest of the grated cheese on top.
6. Bake the muffins +/- 12 minutes for a soft egg, 15 min. if you prefer your egg hard.
7. Serve immediately. Add salt&pepper to taste after opening.

**N.B. If your egg is too big pour out some of the egg white, there must be room for the sauce.**

They taste incredibly good! Your weekend's off to a great start with these muffins!