Hoofdgerechten / Frankrijk

Croque-Monsieur

De Parijse café-sandwich, verheven door echte bechamelsaus: boterachtig brood, goede ham, naar nootmuskaat geurende witte saus en Gruyère die onder de grill borrelt en blaren vormt tot een hartige, licht verkoolde korst die knettert als je erop drukt.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Dik gesneden witbrood (bij voorkeur pain de mie)
- ☐ 40 delen Gekookte ham van goede kwaliteit, in plakjes gesneden
- ☐ 50 delen Gruyère, grof geraspt (ook Comté- of Emmentalerwerk)
- ☐ 20 delen Ongezouten boter
- ☐ 60 delen Volle melk (voor bechamelsaus)
- ☐ 8 delen gewone bloem (voor bechamel roux)
- ☐ 2 delen Zout, witte peper en vers geraspte nootmuskaat

Zo maak je het.

01 Smelt boter in een kleine pan op middelhoog vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer krachtig met een houten lepel of klop gedurende 90 seconden; de roux moet lichtblond worden en licht nootachtig ruiken, niet rauw. Giet geleidelijk warme melk erbij en blijf constant kloppen om klontjes te voorkomen. Roer op middelhoog vuur tot de saus dikker wordt tot een consistentie die de achterkant van een lepel zwaar bedekt. Breng op smaak met zout, witte peper en een royale rasp van nootmuskaat.

02 Verdeel boter aan één kant van elk sneetje brood. Rooster met de beboterde kant naar beneden in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 2-3 minuten tot ze goudbruin en geurig zijn. Deze stap wordt vaak overgeslagen in snelkoppelingen, maar het voorroosteren voorkomt dat het onderste brood doorweekt wordt onder de natte bechamelsaus. Haal van het vuur.

03 Smeer een royale laag bechamelsaus op de geroosterde kant van het onderste sneetje brood. Leg de plakjes ham zo dat ze volledig bedekt zijn. Voeg een laagje geraspte Gruyère toe. Leg het tweede sneetje er bovenop, met de geroosterde kant naar boven. Verdeel nog meer bechamel over de bovenkant van de sandwich – dit is de bepalende zet van de croque-monsieur – en stapel de overgebleven Gruyère er bovenop.

04 Plaats de samengestelde croque op een bakplaat onder een hete grill die op de hoogste stand staat, op 15 cm van het element. Rooster gedurende 3-5 minuten, terwijl u voortdurend in de gaten houdt, totdat de Gruyère bovenop borrelt, goudbruin is en donkere vlekken krijgt. De randen van de bechamelsaus moeten karameliseren. Serveer onmiddellijk; de korst is het lekkerst in de eerste 90 seconden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / croque-monsieur