



Hoofdgerechten

Croque madame uit de oven

Voor 1 persoon

Ingrediënten

2 sneetjes toastbrood
1 eetlepel boter
1/2 theelepel mosterd
2 eetlepels kaassaus
50 gram Gruyère-kaas (geraspt)
1 plak gekookte ham (of beenham)
1 ei
1 eetlepel boter (bak)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°. Smeer de boter op beide kanten van de sneetjes brood. Besmeer 1 zijde van 2 sneetjes met de mosterd en de kaassaus.

Bestrooi met de helft van de geraspte kaas, de ham erop leggen en toedekken met de andere broodsneetjes. Strooi er de resterende kaas over. Op een bakplaat leggen en 6-7 minuten in de oven plaatsen.

Bak intussen een spiegeleitje in de bakboter. Kruiden met peper en zout en eitje bovenop de croque leggen.

