



Hoofdgerechten

Croque-madame uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 stokbrood
4 eieren
300 milliliters melk
snuifje nootmuskaat
2 takjes tijm (verse)
200 gram gekookte hamreepjes
boter
peper
zout

Voor de kaassaus

15 gram boter
2 eetlepels bloem
350 milliliters melk
120 gram Gruyère-kaas (geraspt)

Voor de afwerking

2 eieren
2 takjes tijm (vers)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij je stokbrood in dunne sneetjes die je vervolgens nog eens halveert.

Meng in een grote kom de eieren, melk, tijm, nootmuskaat, peper en zout goed onder elkaar. Voeg de stukjes stokbrood en de hamreepjes toe. Meng alles goed om totdat je brood doordrenkt is met het eiermengsel.

Vet een ovenschaal in en giet je broodmengsel in de schotel. Bak gedurende 20 minuten.

Maak ondertussen de kaassaus: smelt de boter in een sauspan en roer er de bloem door. Laat de roux even opdrogen tot het een beetje naar koekjes ruikt. Zet het vuur zachter en voeg geleidelijk aan de melk bij de roux. Roer tot een gladde saus en zet het vuur af zodra de saus dikker wordt. Neem je saus van het vuur en roer de kaas door de saus. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Haal de schotel uit de oven en giet de kaassaus erover. Maak met een lepel 2 holtes en breek er de overgebleven eitjes in. Zet nog eens 5 minuutjes onder de grill en klaar! Serveer met nog enkele takjes tijm.

