



Hoofdgerechten

## **Croque monsieur uit de oven met kaassaus en gegratineerde kaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 sneetjes brood  
4 plakjes gekookte ham  
8 plakjes kaas (jonge)  
boter

### **Voor de kaassaus**

30 gram boter  
30 gram bloem  
300 milliliters melk  
100 gram Emmentaler (gemalen)  
snuifje nootmuskaat  
peper  
zout

**Comfortfood op z'n best! Deze croque monsieur krijgt een extra romige twist dankzij een laagje huisgemaakte kaassaus en een krokant korstje uit de oven. Heerlijk smeuïg binnenin, goudbruin bovenop - een zalige lunch of snelle avondmaaltijd.**

### **Bereidingswijze**

Smelt de boter in een steelpannetje op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat even drogen zonder te kleuren. Voeg beetje bij beetje de melk toe en blijf goed roeren tot je een gladde saus hebt. Laat indikken en roer de gemalen kaas erdoor. Kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.

Leg op de helft van de sneetjes brood telkens een plak ham en een plak kaas. Dek af met de andere sneetjes brood en bestrijk de bovenkant met een dun laagje boter.

Bak ze in een croque-apparaat of in een pan tot ze goudbruin zijn. Leg de croques daarna in een ovenschaal.

Lepel wat van de kaassaus over elke croque en bestrooi met nog wat extra gemalen kaas.

Zet de ovenschaal onder de grill en laat de bovenkant goudbruin en krokant gratineren. Serveer deze croques met een frisse salade van veldsla, kerstomaatjes en een lichte vinaigrette.

