

# Croque Madame

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 17/10

Paris bistro menülerinin peynirli tost klasiği, üzerine gelen sahanda yumurtayla daha tok bir öğüne dönüşür.

## Malzemeler

- 4 dilim Tost ekmeği
- 4 dilim Jambon
- 120 gr Gruyere peyniri
- 3 yemek kaşığı Krema
- 2 adet Yumurta

## Yapılışı

1. Ekmeklerin arasına jambon ve peynirin yarısını yerleştirip kapatın.
2. Üstlerine krema ve kalan peyniri sürüp 200°C fırında 10 dakika pişirin.
3. Yumurtaları tavada pişirip tostların üstüne yerleştirin.

### PÜF NOKTASI

Beşamel yerine az miktar krema kullanırsanız ekmeği tamamen ısıtmayı üst yüzey kızarmakla

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kornişon turşu ve yeşil salata ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta