

Paris Croque Monsieur

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

2 kişilik

Orta

~760 kcal

Açılışlar 6/10

Croque monsieur, jambon, gruyere, Dijon ve beşamel sosu ekmek arasındadır. Briten klasik Fransız bistro tostudur.

Malzemeler

- 4 dilim Ekşi mayalı ekmek
- 4 dilim Dana jambon
- 120 gr Gruyere peyniri
- 1 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Yapılış

1. Tereyağına unla 2 dakika roux yapın.
2. Sütü ekleyip 6 dakika koyu beşamel pişirin.
3. Beşamele Dijon, muskat ve tuz ekleyin.
4. Ekmeklerin bir yüzünü hafif kızartın.
5. Ekmeklere beşamel, jambon ve gruyere koyup sandviç yapın.
6. Üstlerine beşamel ve peynir sürün.
7. Sandviçleri 220°C fırında 12-15 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Beşameli ekmeğe ince sürmek tostun içini kremalı yapar ama tabanı sılatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu ve hardallı yeşil salatayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal