

Mini Crocque Monsieurs / Mini Crocque Monsieurs



Boodschappenlijst

100 gram geraspte gruyère

100 ml crème fraîche

½ theelepel Dijon-mosterd

zeezout en zwarte peper

4 sneden witbrood (zonder korst)

50 gram gesneden achterham

klein stukje zachte boter

Zo maak je mini croque monsieurs

Verwarm de oven voor op 190°C / 170°C hetelucht en leg bakpapier op een bakplaat

Roer 50 gram van de geraspte Gruyère met de crème fraîche en Dijon-mosterd door elkaar.

Breng het mengsel op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Verdeel de helft van het mengsel over 2 witte boterhammen.

Beleg de boterhammen met een plak ham en dek ze af met nog een boterham.

Smeer boter op één kant van beide croques en leg ze op de bakplaat, de boterkant omlaag.

Bestrijk de andere kant met de rest van het kaasmengsel en de geraspte Gruyère.

Bak de croques monsieur in 20 minuten goudbruin en snij ze in hapklare mini-blokjes.

Serveer de mini croques monsieur meteen!

Mini Crocque Monsieurs / Mini Crocque Monsieurs



Shopping list

100g grated gruyère

100ml crème fraîche

½ teaspoon Dijon mustard

sea salt and black pepper

4 slices white bread (crusts removed)

50g cooked sliced ham

a small piece of butter, softened

How to make mini croque monsieurs

Preheat the oven to 190°C / 170°C fan and place baking paper on a baking tray

Stir together 50g of the grated Gruyère with the crème fraîche and Dijon mustard.

Season the cheese mixture with sea salt and freshly ground black pepper.

Spread half the mixture over 2 slices of white bread.

Top with a layer of cooked sliced ham and another slice of bread

Spread butter over one side of both croques, place them on the baking sheet, buttered side down.

Top the unbuttered side with the rest of the cheese mixture and the remaining grated Gruyère.

Bake the croques monsieur in 20 minutes golden and then cut them into bite-sized mini-cubes.

Serve the mini croques monsieur straight away!