

De pittige Croque Monsieur van Raymond Blanc / The spicy Croque Monsieur by Raymond Blanc



De boodschappen

4 sneden Frans volkoren brood
pittige Dijon mosterd
100 gram geraspte Old A'dam **of**
100 gram Gruyère, geraspt
2 plakken beenham
30 gram boter

Zo maak je de Croque Monsieur

Raymond Blanc maakt deze Croques met Gruyère, wij kozen Old Amsterdam.

Verwarm de oven voor op 180°C

Snij 4 dikke sneden Frans landbrood af en besmeer ze **royaal** met mosterd.

Bestrooi twee sneden brood met geraspte kaas, daarop de ham dan weer geraspte kaas.

Dek beide boterhammen af met een tweede boterham.

Laat in een koekenpan de boter licht kleuren en leg de croque's erin.

Bak ze 1 - 2 minuten aan elke kant of tot ze mooi bruin zijn.

Verplaats de croque's dan naar de bakplaat en bak ze 4 - 5 minuten in de oven.

Als de kaas helemaal is gesmolten zijn ze klaar.

Snij de Croques Monsieur diagonaal door de helft en ga ze gelijk lekker warm eten!

De pittige Croque Monsieur van Raymond Blanc / The spicy Croque Monsieur by Raymond Blanc



Shopping list

4 slices French whole wheat bread
spicy Dijon mustard
100 grams grated Gruyère **or**
100g Old Amsterdam, grated
2 slices ham
30 grams butter

How to make the Croques Monsieur

Raymond Blanc makes the croques with Gruyère cheese, we chose Old Amsterdam.

Preheat the oven to 180°C

Cut off four thick slices of French Pain de Campagne, spread generously with mustard.

Sprinkle grated cheese on the bread, followed by ham then grated cheese again.

Cover both slices of bread with a second slice.

Let the butter colour lightly in a frying pan then put in the croques.

Fry 1 - 2 minutes on each side or until they are nicely browned.

Move the croques onto the baking tray and bake them 4 - 5 minutes in the oven.

When the cheese has completely melted the croques are ready.

Cut the Croques Monsieur diagonally in half and start eating right away!