

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

Yapılış

1. 4 dilim ekmeğin arasına jambon ve gruyere peynirinin yarısını yerleştirin.
2. Üstlerine 3 yemek kaşığı kremayı sürüp kalan peyniri serpin.
3. Sandviçleri 200°C fırında 10 dakika pişirin, peynir eriyip üst kızarsın.
4. 2 yumurtayı tavada orta ateşte 3 dakika pişirin, sarımsaklı kalsın.
5. Yumurtaları sıcak tava üstüne alıp bekletmeyin çünkü ekmek yumuşar.
6. 'leri ikiye kesip hemen servis edin, peynir sıcak kalsın.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kornişon turşu ve yeşil salata ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta