

# Croque Monsieur

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 5/10

Croque monsieur, jambonlu ve peynirli sandviçi üstü gratine şekilde pişirerek Fransız kafe klasiği sunar.

## Malzemeler

- 8 dilim Sandviç ekmeği
- 200 gr Kaşar peyniri
- 120 gr Dana jambon
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt

## Yapılış

1. Ekmek dilimlerini hafifçe tereyağlayın, jambon ve gravyerle sandviç yapın.
2. Süt, rendelenmiş peynir ve az muskatla üst kısmını hazırlayın.
3. Sandviçlerin üstüne peynirli karışımı yayın kenarlardan taşmasını önleyin.
4. Sandviçleri 200°C fırında 12 dakika pişirin.
5. Üstleri kızardıkça 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Üstteki peynirin renk alması için son dakikada 1 zgarayı kullanabilirsiniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yeşil salata koyup sandviçi sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt