

Paris Croque Monsieur

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

2 kişilik

Orta

~760 kcal

Açlık bar 6/10

Croque monsieur, jambon, gruyere, Dijon ve beşamel sosu ekmek arasındadır. Geleneksel bir 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
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu ve hardallı yeşil salatayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal

