



CROQUE MONSIEUR

Nu gaan we helemaal de Franse toer op!



INGREDIËNTEN (voor 4 porties)

- 8 sneetjes toast
- 4 theelepels Dijonmosterd
- 4 plakjes gekookte hesp
- 4 sneetjes Fairebel abdijkaas
- 200 ml bechamelsaus
- 150 g geraspte Fairebel Emmentaler kaas

Besmeer eerst de helft van de sneetjes toast met mosterd, leg daarop een plakje gekookte ham en Fairebel abdijkaas en bestrijk met bechamel-saus.

Dek vervolgens de croque-monsieurs met de resterende sneetjes toast toe. Smeer nogmaals een beetje bechamel-saus op de bovenste toast en bestrooi het geheel met geraspte Fairebel Emmentaler kaas.

Bak de toastjes in de voorverwarmde oven op 200°C gedurende 5-10 minuten tot de kaas goudbruin is. Alvast smakelijk eten!



WELKOM IN ONZE FAIRE WERELD
Afspraak op www.fairebel.be