GENERELL

Croque Madame

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Croque Madame är en upphottad variant på den franska klassikern Croque Monsieur och serveras med ett stekt ägg på toppen. Perfekt till helgbrunchen!

INGREDIENSER

8 skivor franskbröd eller surdegsbröd
8 skivor kokt skinka (16 st om det är tunna skivor)
1 msk dijonsenap
200 g riven ost, gärna gruyère
4 st ägg
Béchamelsås
25 g smör
2 msk vetemjöl
2 dl mjölk
1 dl riven parmesanost
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Béchamelsås: Smält smöret i en kastrull. Vispa ned mjöl och låt koka upp under omrörning, var försiktig så att det inte bränns. Häll i mjölken, lite åt gången och låt sjuda tills såsen tjocknar, ca 6-8 minuter, rör om då och då. Blanda i parmesanosten och låt svalna.

2. Lägg upp fyra skivor bröd och toppa med 2 skivor skinka per brödskiva. Blanda hälften av den rivna osten med bechamelsåsen, smaka av med salt och peppar. Bred lite av såsen över skinkan och lägg ytterligare en skiva bröd på toppen.

3. Bryn mackorna i omgångar i smör i en stekpanna tills de blir gyllenbruna, ca 2 minuter per sida. Lägg sedan över dem på en bakplåtspappersklädd plåt.

4. Bred över den sista bechamelsåsen och toppa med resten av den rivna osten. Ställ in i ugnen på medium grill tills osten fått fin färg, 3-5 minuter beroende på ugn.

5. Stek under tiden äggen på ena sidan i smör i en stekpanna, smaka av med salt och peppar. Lägg ett ägg på varje macka, skär i trekanter och servera omgående.