



Croque Monsieur met Whiskykaas



Ingrediënten

- 2 plakken wit brood
- 150 gram Henri Willig Limited Edition Whiskykaas
- 2 plakken ham
- 2 takjes verse rozemarijn
- 125 milliliter volle melk
- 10 gram roomboter
- 12.5 gram bloem
- 0.167 theelepels gemalen nootmuskaat
- Snuf zout

Til je Croque Monsieur naar een hoger niveau met de whiskykaas van Henri Willig! De Frysk Hynder whisky geeft deze drie maanden gerijpte koekaas een rijke en zeer speciale smaak, perfect voor op deze klassieke Franse sandwich. Met het recept van Cooking Queens zet jij in een handomdraai jouw Croque Monsieur op tafel.

Bereidingswijze

- 1: Laat de boter zachtjes smelten in een pannetje.
- 2: Roer de bloem door de gesmolten boter. Laat dit 2 minuten zachtjes koken terwijl je blijft roeren.
- 3: Voeg wat zout en nootmuskaat toe, schenk de melk erbij en blijf roeren totdat het geheel is ingedikt. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
- 4: Rasp kaas royaal over de boterham. Leg hierop een dikke plak ham. Rasp hier vervolgens nog wat kaas over en leg hierop nog een boterham.
- 5: Bak de sandwich aan beide kanten in de roomboter lekker krokant. Haal vervolgens uit de bakpan en leg op een bakblik.
- 6: Schep een flinke lepel bechamelsaus op de sandwich en eindig met extra geraspte kaas.
- 7: Grill de sandwich na onder de grillstand van de oven zodat de kaas smelt.
- 8: Serveer eventueel met wat takjes rozemarijn.