

Oppskrift

Croque Madame med egg



1

Del løk i 2 båter.

2

Varm melk med løk, pepper og laurbær i en kjele på middels til lav varme. Når melken når kokepunktet, skru av varmen og la stå i 5 minutter.

3

Sil av og kast det som ligger i sila. Vask kjelen og smelt smør på middels til lav varme. Rør inn mel og la det putre i 3-4 minutter.

4

Visp inn melken til en jevn saus. La putre til den tykner. Smak til med salt og pepper.

5

Sett på grillen i stekeovnen.

6

Smelt smør med en klunk olje i en stor stekepanne. Stek brødsnivene gylne på begge sider.

7

Riv ost grovt og fordel halvparten på 4 skiver.

8

Legg på skinke og dekk med den siste skiva.

9

Fordel béchamelsausen på hver sandwich og fordel over resten av osten.

10

Legg i stor ildfast form og grill i 8-10 minutter, til osten er smeltet og gyllen.

11

I mellomtiden, ha en klunk olje i en stekepanne, stek eggene et par minutter og topp de ferdige ostesmørbrødene. Server med et dryss av nykvernet pepper.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Kokt Skinke Skivet 2x250g Pk



Ingredienser

Melk

3 dl

Løk

0,5 stk

| | |
|---|----------|
| Pepperkorn | 8 stk |
| Laurbærblad | 2 stk |
| Meierismør | 50 g |
| Mel | 50 g |
| Olivenolje | |
| Godt landbrød | 8 skiver |
| Vellagret, smaksrik ost som f.eks. Gruyère, Comte eller blanding | 300 g |
| Gilde Kokt skinke skivet | 8 skiver |
| Prior Egg | 4 stk |