

'Croc' Monsieur

Benodigdheden:

(VOOR 4 CROQUES)

WIT OF BRUIN CASINO BROOD

25 GRAM BOTER

25 GRAM BLOEM

250 ML MELK

NOOTMUSKAAT

GERASPTE KAAS (GOUDSE OF GRUYÈRE)

HAM OF SPEK (OPTIONEEL)

BAKPAPIER

SATÉPRIKKERS

PRINTABLE

PRINTER

LIJM OF PLAKBAND

Bereiding:

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN CELSIUS. SNIJD VIER CASINO BOTERHAMMEN SCHUIN DOORMIDDEN. ROOSTER DEZE DRIEHOEKJES EVEN VOOR IN BROODROOSTER OF OVEN.

MAAK DE BECHAMELSAUS: LAAT DE BOTER SMELTEN IN EEN PAN EN VOEG DE BLOEM TOE. BIJF ROEREN TOT DE BLOEM LICHT VAN KLEUR WORDT. DOE VERVOLGENS BEETJE BIJ BEETJE DE MELK ERBIJ EN ROER DOOR TOT DE SAUS EEN GLADDE, PAPPIGE CONSISTENTIE HEEFT. VOEG DAN EEN SNUFJE NOOTMUSKAAT TOE.

LEG VIER DRIEHOEKJES BROOD OP EEN MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLAAT EN DOE ER EEN LEPEL BECHAMELSAUS OP. DOE DAAROP WAT GERSAPTE KAAS EN MAAK ZO EEN TORENTJE TOT HET BROOD OP IS. EINDIG MET EEN LAAG BECHAMELSAUS EN GERSAPTE KAAS.

BAK DE CROQUES 10 MINUTEN IN DE OVEN. EN MAAK HEM AF MET DE GRATIS PRINTABLE.

Voilà!



'Croc' Monsieur



PRINT DEZE PAGINA, KNIP DE ILLUSTRATIES UIT LANGS DE STIPPELLIJN EN PLAK ZE OP EEN SATÉ-PRIKKER. PRIK ZE IN JE CROQUE MONSIEUR 'ET VOILÀ!