

Ingrediënten voor 4 personen

2 el ongezouten boter (of margarine) 2 el tarwebloem 180 ml halfvolle melk 2 el dijonmosterd 8 sneetjes witbrood 4 plakken yorkham 90 g geraspte Zwitserse gruyère (kaas) 1 tl gedroogde Provençaalse kruiden 4 middelgrote eieren

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Croque Buvette

Tosti met bechamelsaus en ei: een heerlijk verwenrecept van restaurant Buvette in New York.

Hulpmiddelen

Bakpapier bakplaat

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 200 °C. -Smelt voor de bechamelsaus 1,5 el boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur en meng de bloem erdoor. Laat in 3 min. gaar worden. Voeg de melk in scheuten toe. Voeg de volgende scheut pas toe als de vorige is opgenomen. Roer de dijonmosterd erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout. -Leg de sneetjes witbrood op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met de bechamelsaus. Verdeel over de helft ervan de plakken yorkham en 1/3 van de geraspte Zwitserse gruyère. -Dek af met de onbelegde sneetjes met de bechamelsaus naar boven. -Bestrooi met de Provençaalse kruiden en 1/3 van de geraspte gruyère. -Bak in ca. 10 min. in het midden van de oven goudbruin. -Smelt ondertussen de rest van de boter in twee koekenpannen en bak hierin de eieren. -Neem de croque buvette uit de oven. - Leg de (spiegel)eieren erop en bestrooi met de rest van de geraspte gruyère.