Croque Monsieur (Fransk ostesmørbrød)



Ingredienser

♥ 4 skiver landbrød
♥ 2 ss smør
♥ 2 ts Dijonsennep (se tips)
♥ 4 skiver røkt skinke (se tips)
♥ 150 g Gruyère (se tips)
♥ 1 ts provencekrydder (se tips)

Béchamelsaus:
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss hvetemel
♥ 3 dl helmelk
♥ 1 ts Dijonsennep
♥ 0,5 ts revet muskat
♥ salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Start gjerne med å gjøre klar den hvite sausen:
Smelt smøret i en kjele. Visp inn hvetemelet så det blander seg godt med smøret. Spe så med litt av melken og rør blandingen jevn. Spe med mer av melken og fortsett slik til all melk er blandet inn. Varm opp sausen under omrøring til du merker at den tykner.

Ta kjelen av platen og smak til sausen med sennep, litt muskat og salt og pepper. Avkjøl sausen.

Steking av brød:

Smelt smøret i en stekepanne.

Legg brødskivene i pannen og stek dem gylne på begge sider.

Slik setter du sammen et ostesmørbrød:

Legg en toast på et brett og smør på et tynt lag sennep.

Ha på et lag tykk, hvit saus.

Dekk med masse, revet ost.

Legg på skinke.

Ha på mer revet ost.

Legg på den andre toasten og trykk den litt ned.

Smør på et nytt lag med hvit saus.

Topp med enda mer revet ost.

Dryss over provencekrydder til slutt.

Steking av ostesmørbrødene:
Legg ostesmørbrødene på en stekeplate.

Stek dem midt i ovnen ved 220°C i 10 - 15 minutter.

Serveres varme og nylagde.

Tips

♥ Bruk helst Gruyère for autentisk smak (eller Comté eller Emmentaler), men har du ikke slike oster, går det også helt fint å bruke annen hvitost. Bruk i så fall gjerne en med litt ekstra kraftig smak og som smelter bra, som for eksempel Ridderost eller Jarlsberg.

♥ I stedet for røkt skinke kan du bruke annet godt skinkepålegg.

♥ Fransk Dijonsennep gir en veldig god smak på toasten, så jeg anbefaler å bruke det i stedet for norsk sennep.

♥ Provencekrydder er et blandingskrydder som finnes i litt ulike varianter, men som regel inngår tørket timian, rosmarin, oregano, merian og fennikelfrø.

♥ Merk at den hvite sausen skal være litt ekstra tykk i konsistensen slik at den holder seg på plass på smørbrødet og ikke renner utover.

♥ I stedet for å bruke hvit saus (*sauce béchamel*) og revet ost for seg, som jeg har gjort her, kan du blande revet ost i den hvite sausen slik at den smelter inn i sausen og du får en ostesaus (som da kalles *sauce mornay*). □□

♥ En enkel, grønn salat med dressing (*vinaigrette*) er deilig tilbehør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/croque-monsieur-fransk-ostesmorbrod