Croissant béchamel



Ingredienser

♥ 4 croissanter
♥ 4 store skiver røkt skinke
♥ 250 g Gruyère (eller annen ost, se tips)

Tykk béchamelsaus:
♥ 30 g smør
♥ 30 g hvetemel
♥ 3,5 dl helmelk
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt malt muskat (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Riv osten fint (dette går raskt om du bruker rivefunksjonen på en food processor).

Tykk béchamelsaus:
Lag den hvite sausen ved å først smelte smøret i en kjele. Tilsett hvetemel og visp raskt sammen til en jevning. Spe med melken, litt og litt, mens du visper, så alle melklumper løser seg opp.

Sett kjelen tilbake på platen og gi sausen et oppkok. Visp hele tiden og la sausen småkoke i et par minutter, til du ser at den tykner skikkelig.

Ta kjelen av platen og smak til sausen med kvernet salt og (hvit) pepper og eventuelt også litt muskat. Avkjøl sausen til romtemperert (visp i den av og til under

avkjølingen).

Fyll og stek croissantene:
Sett croissantene på et bakepapirdekket stekebrett. Skjær dem nesten helt over på midten, men bare nesten, for de skal fortsatt henge sammen på baksiden.

Smør et tykt lag hvit saus på innsiden av hver av croissantene. La sausen trekke godt inn i croissanten, og smør så på litt mer hvit saus. Legg på skinke. Fyll opp med masse revet ost.

Smør resten av den hvite sausen på toppen av croissantene. Legg på resten av osten i en stor haug (klem osten litt ned så den fester seg i sausen).

Stek croissantene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Ta de ut av ovnen når osten har smeltet og har fått en gyllen skorpe.

Server croissanten gjerne med en grønn salat, for eksempel laget av ruccula og en enkel *vinaigrette*.

Tips

♥ Croissanter fås kjøpt i bakerier og velassorterte matvarebutikker (med mindre du vil lage dem fra bunnen av □□).

♥ Bruk helst den sveitsiske osten **Gruyère**, som smelter veldig bra og har kjempegod smak. Alternativt kan du bruke **Emmentaler** (Sveitserost) eller fransk **Comté**. Får du ikke tak i noen av delene, går det også veldig bra å bruke revet norsk **Jarlsberg** eller **ekstra vellagret Norvegia.**

♥ Det er viktig at du lager den hvite sausen tykk, så den ikke renner ut av croissanten.

♥ Croissant béchamel smaker best helt nylaget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/croissant-bechamel