

Månedens opskrift:

Croque Monsieur



Ostens fedme, den krydrede skinke og brødets tekstur vil lege om kap med dine smagsløg og boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på 2 stk "Croque Monsieur":

4 store skiver surdejsbrød

200 gr revet gruyereost

100 gr mortadella skinke

200 gr mascarpone

2 spsk dijonsennep

cornichoner

salt/peber

lidt smør til stegning

Start med at røre mascarponen sammen med den revne ost, dijonsennep, salt og peber i en skål.

Fordel osteblandingen på 2 af brødskiverne. Steg brødskiverne i lidt smør på panden, indtil bunden er gylden. Tag dem af panden. Læg nu skinken oven på, og herefter endnu en skive brød med osteblandingen fordelt ovenpå.

Find et ildfast fad og giv dine "Croque Monsieur" 15 minutter i ovnen ved 180 gr varmluft - til osten er gylden.

Servér med sprød grøn salat, dijonsennep og cornichoner til.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

Mama
Brown