

BAR · RESTAURANT

# THYM

BY PARKZICHT

## THYM TO COOK: CROQUE MONSIEUR

### Wat heb je nodig voor (4 personen):

50 gr mix voor bechamel  
500 ml melk  
100 gr geraspte gruyère  
Zwarte peper  
Mespunt nootmuskaat  
4 plakken schouderham  
8 sneeën brood

### Wat ga je doen?:

1. Zet een steelpannetje met melk op het vuur en voeg daar al roerend de mix voor bechamel aan toe totdat het mooi glad is.
2. Als de bechamelsaus de juiste dikte heeft voeg je hier ongeveer de helft van de gruyère aan toe.
3. Vervolgens ga je de boterhammen beleggen met ham. Bestrooi met de resterende kaas en leg er nog een boterham op. Schep een lepel saus op de boterhamme en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Bak de boterhammen ongeveer 10 minuten op 200 °C et voilà, je kunt gaan genieten van een heerlijke Croque Monsieur.

*Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtcook*

WWW.THYM.NL