



Hozzávalók:

8 szelet amerikai típusú szendvicsskenyér (30 dkg), 6 dkg vaj, 1 gerezd fokhagyma, 8 szelet emmentáli vagy eidami sajt, 4 kiskanál mustár, 8-12 szelet sonka
a mornay mártáshoz (sajtmártáshoz):
3 dkg vaj, 3 dkg finomliszt, 3 dl tej, kb. fél kiskanál só, egy egy késhegynyi Cayenne bors és őrölt szerecsendió, 10 dkg reszelt sajt (ementáli és parmezán vegyesen), 1 tojássárgája, 1 evőkanál tejföl vagy zsíros főzőtejszín
a tetejére:
8 dkg reszelt sajt (ementáli és parmezán vegyesen)

a salátához:

10 dkg levelisaláta-keverék, olívaolaj, fél citrom, őrölt fekete bors, só

1. A mornay mártáshoz a vaját lábasban fölolvasztjuk, majd a lisztet kevergetve nómegfuttatjuk rajta, de megpirítani nem szabad! A tejjel fölöntjük, kevergetve mártás sűrűségűre főzzük. Megsózzuk, a Cayenne borssal és az őrölt szerecsendióval fűszerezzük. A tüzet elzárjuk alatta, a sajtot hozzáadjuk, kevergetve fölolvasztjuk. A tojássárgáját a tejföllel (tejszínnel) simára keverjük, a sajtos mártáshoz keverjük. Átkaparjuk egy tálba, folpackkal letakarjuk, és hűlni hagyjuk.
2. A kenyérszeleteket, miután a héjukat levágtuk, sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. A vaját fölolvasztjuk, a pépesre zúzott fokhagymát belekeverjük, majd a kenyérszeletek mindkét oldalát lekenjük vele. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (205 °C, légkeveréses sütőben vagy alsó-felső sütéssel 190 °C-on), a felső rácsra téve kb. 8 perc alatt megpirítjuk. Egy kicsit hűlni hagyjuk.
3. 4 kenyérszeletet 1-1 csapott evőkanál sajtmártással (ami kihűlve mostmár inkább egy sajtkrém lett) megkenjük. Mindegyikre 1-1 sajtszeletet fektetünk, amit fél-fél kiskanál mustárral lekenünk. Erre kerül kissé hajtogatva 2-3 szelet sonka, amit 1-1 sajtszelettel betakarunk. 4 kenyérszelet egyik oldalát 1-1 csapott evőkanál sajtmártással megkenjük, és megkent oldalukkal lefelé a sajtszeletre fektetjük. A rakott szendvicsek tetejét 1-1 csapott evőkanál sajtmártással megkenjük, reszelt sajtot halmozunk rá, és a sütőbe visszatolva, de már a középső rácsra téve, 8-10 percig sütjük.
4. Ezen idő alatt ha croque madame-t akarunk tálalni, tükörtojást sütünk, illetve elkészítik a

Croque Monsieur-Croque Madame

köretként kínált zöldsalátát is. Ehhez a salátakeveréket tálba szórjuk, egy kevés olívaolajjal, frissen facsart citromlével, borssal és sóval összeforgatjuk. Nyomban elosztjuk 4 tányéron. A forró szendvicset mellé rakjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag (salátával): 970 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.