PETITE GOURMETS

FRANSIZ

Croque Madame Sandviç

Ham, Gruyère peyniri, béchamel sos ve sahanda yumurta ile klasik Fransız Croque Madame tarifi. 30 dakikada kahvaltı veya brunch için mükemmel.

4	Easy
PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 dilim ekmek
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 bardak süt
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak parmesan peyniri
- 1 bardak gravyer peyniri
- 8 jambon
- 4 yumurta

Yapılışı

1. **Béchamel sosu yapın**

   Orta boy bir tencerede orta ateşte 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. 2 yemek kaşığı un ekleyin ve karışım altın sarısı olup fındık kokana kadar 2 dakika sürekli çırpın.

2. Topak oluşmasını önlemek için sürekli çırparak yavaşça 1 su bardağı süt dökün. 1 çay kaşığı tuz ekleyin ve sos kalınlaşıp kaşığın arkasını kaplayacağa kadar yaklaşık 3-4 dakika sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Ateşten alın ve bir kenara koyun.

3. **Sandviçleri hazırlayın**

   4 dilim ekmeği temiz bir çalışma yüzeyine yerleştirin. Her dilime ince bir béchamel sos katmanı sürün, sonra jambon ve rendelenmiş peynirin yarısı ile katmanlayın. Kalan 4 ekmek dilimi ile üstünü kapatın.

4. **Sandviçleri pişirin**

   Büyük bir tavada orta ateşte 1 yemek kaşığı tereyağını ısıtın. Sandviçleri ekleyin ve altın sarısı ve çıtır olana kadar her tarafını 3-4 dakika pişirin, gerekirse gruplar halinde çalışın.

5. **Add final toppings**

   Izgarayı yüksek ısıya önceden ısıtın. Pişmiş sandviçleri fırın tepsisine aktarın ve kalan béchamel sosu üstlerine eşit şekilde yayın. Kalan rendelenmiş peynir ile serpiştirin.

6 **Broil until golden**

Peynir eriyip üstü altın sarısı olana kadar sandviçleri 2-3 dakika ızgaranın altına koyun. Yanmaması için dikkatli takip edin.

7 **Yumurtaları kızartın**

Sandviçler ızgaradayken, büyük bir tavada orta ateşte kalan tereyağını ısıtın. Tavaya 4 yumurta kırın ve beyazları pişip sarıları akışkan kalacak şekilde 2-3 dakika pişirin.

8 **Serve immediately**

Sandviçleri ızgaradan çıkarın ve dikkatlice her sandviçin üstüne bir sahanda yumurta yerleştirin. Yumurtaları tuz ve karabiber ile baharatlayın ve sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

571	28g	32g	44g	2g	8g	1,556mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bir günlük, biraz bayat ekmek kullanın - béchamel sosun nemini daha iyi kaldırır ve pişirme sırasında ıslanmaz.

Béchamel sosunuzun bir kaşığın arkasını kaplayacak kadar kalın ama kolayca yayılamayacak kadar kalın olmadığından emin olun. Çok kalınlaşırsa, yavaş yavaş ılık süt çırpın.

En iyi erime kalitesi ve lezzet için kendi peynirinizi rendeleyin. Önceden rendelenmiş peynir genellikle pürüzsüz erimeyi engelleyen topaklanma önleyici maddeler içerir.

Son malzemeleri eklemeden önce sandviçi her iki taraftan da pişirme adımını atlamayın - bu ekmeğin tamamen altın sarısı ve çıtır olmasını sağlar.

Fırınınızı ızgara özelliği açık şekilde önceden ısıtın, böylece sandviçi üstteki köpüren peynirle hızlıca bitirebilirsiniz.

Mükemmel yumurta için, ayrı bir tavada biraz tereyağı ile orta ateşte pişirin, sarısını akışkan tutun böylece kesildiğinde doğal bir sos oluşturur.

Birden fazla sandviç yapıyorsanız, kalan yumurtaları hazırlarken bitmiş olanları düşük fırında (95°C) sıcak tutabilirsiniz.

İlerledikçe her bileşeni hafifçe baharatlayın - jambon ve peynir zaten tuzluluk sağlıyor, bu yüzden béchamel'e daha fazla tuz eklemeden önce tadına bakın.