

Croque madame

Opskrift til 2 stk.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 små tsk. sennep
- 1 god spsk mayo
- 1 godt drys friskrevet muskatnød
- godt med salt og peber
- 35 g revet ost, jeg brugte en rød krystal fra Them ost
- 4 stykker valgfrit brød + lidt smør
- 2 stykker god skinke
- 2 æg + flagesalt og chiliflager

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Riv osten ned i en skål og bland med sennep, mayo, friskrevet muskatnød, salt og peber
3. Tag brødet frem og skær det evt op, hvis du bruger sandwichbrød. Du skal ende med 4 stykker brød.
4. Smør dem først med smør og giv dem 5 minutter i ovnen, så de får en sprød overflade
5. Tag dem ud og smør noget af osteblandingen på
6. Læg et stykke skinke oven på og et stykke brød over igen
7. Top med lidt ekstra af osteblandingen og kom dem i ovnen igen i 10 minutters tid.
8. Imens kan du lave spejlæg
9. Top dine bagte luksus toast med et spejlæg