**Croque monsieur:**

**Ingrediënten;**

* 4 sneetjes casinobrood
* 2 plakken ham
* Stukje kaas, in plakjes en een handje geraspt
* 25 gram roomboter
* 25 gram bloem
* 300 ml melk
* Zout en peper

**Bereiding;**

1.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Smelt de boter in een pannetje, maar laat hem niet kleuren.

2.

Voeg als de boter gesmolten is, de bloem toe en roer met een garde goed door. Blijf een paar minuten roeren om de bloem te garen. Voeg dan beetje bij beetje de melk toe, totdat je een gladde en dikke saus hebt (hij moet dik genoeg zijn om op een sneetje brood te blijven liggen). Breng op smaak met zout en peper.

3.

Leg een vel bakpapier op een bakblik en leg hier het brood op. Beleg een boterham met ham, plakken kaas en verdeel er wat bechamelsaus over.

4.

Leg de tweede boterham erop en bedek deze weer met wat bechamelsaus.

5.

Strooi er wat geraspte kaas over en bak ongeveer 10 tot 15 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.

Eet smakelijk!