

CROQUE MONSIEUR MET BRESC PESTO ALLA GENOVESE, ZALM EN BEEMSTER KNOFLOOK



INGREDIËNTEN

10 

500 g geraspte Gruyère of Emmentaler
 250 g gerookte zalmsnippers
 25 g zachte boter
 20 gram Bresc Beemster garlic
 20 sneetjes pain qnip brioche
 1 bakje rucola cress

Voor de pesto-béchamelsaus:

1250 ml melk
 200 gram Bresc Pesto alla Genovese
 125 g boter
 125 g bloem
 zout en peper

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese zonder knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Maak de pesto-béchamelsaus:

Smelt de boter in een pan op laag vuur. Voeg de bloem en Bresc Beemster knoflook toe en roer tot een roux. Laat dit 1-2 minuten garen zonder te kleuren. Schenk geleidelijk de melk erbij terwijl je blijft roeren, zodat er een gladde saus ontstaat. Laat de saus indikken tot een lichte béchamel. roer de Bresc pesto alla genovese erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Samenstellen van de Croque Monsieur:

Besmeer de sneetjes pain qnip brioche met een dunne laag pesto-béchamelsaus. Verdeel de gerookte zalm over de besmeerde sneetjes en strooi wat geraspte kaas erover dek af met de andere sneetjes pain qnip.

smeer de bovenkant van de croque monsieur dun in met pesto bechamel en bestrooi deze met een klein beetje geraspte kaas. Bak ze in een oven op 175 °C tot beide kanten goudbruin zijn. als deze uit de oven komen garneer je hem af met de rucola cress en wat Pesto alla genovese