

## Croque Monsieur met Reypenaer VSOP

Een luxe knipoog naar de bekende lunchklassieker, maar dan gebracht op z'n Vlaams. Deze croque monsieur kan op zichzelf geserveerd worden als een lunchgerecht of als luxe bijlage bij bijvoorbeeld een lekkere uiensoep. Zelfs als verrassend borrelhapje is hij geschikt, denk er bijvoorbeeld eens aan om ze te serveren op de Reypenaer Guillotine en ze dan aan tafel te snijden.

### ***Ingrediënten voor 4 personen:***

*8 sneetjes wit casinobrood, 8 dunne plakjes Ganda ham, 8 dunne plakjes Reypenaer (1 jaar oud), roomboter;*

### ***Voor de Mornaysaus:***

*40 g roomboter, 30 g bloem, 25 cl volle melk, 80 g geraspte Reypenaer VSOP, versgemalen zwarte peper, snufje nootmuskaat, zout.*

Verwarm voor de saus de roomboter in een kookpan tot deze begint te bruisen, voeg de bloem toe en blijf roeren tot de massa loslaat van de bodem. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer goed door met een garde tot de massa klontvrij is en geen bloemsmak meer heeft. Roer er de geraspte Reypenaer doorheen en breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Neem van het vuur, laat afkoelen en giet in een spuitzak. Snijd de korstjes van het brood en leg naast elkaar op de werbank. Beleg alle sneetjes met een plakje Ganda ham en een plakje Reypenaer. Spuit er met behulp van de spuitzak wat van de Mornaysaus op, leg twee sneetjes brood op elkaar en druk stevig aan. Verwarm in een anti-kleefpan een klontje boter tot deze begint te bruisen en bak er de croque monsieurs aan beide kanten mooi goudbruin in. Snijd schuin doormidden zodat de vulling er zachtjes uitloopt.

