


# Tosti Monte Cristo

Ontbijt / Lunch / Snackgerecht 2 personen

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote eieren
- 4 eetlepels melk
- 4 sneden witbrood
- 4 plakken of 250 g geraspte emmentaler
- 2 plakken ham, eventueel gerookt
- ongezouten, zachte boter
- poedersuiker, om te bestuiven
- aardbeienjam, om te serveren



## ZO MAAK JE HET:

1. Klop in een ondiepe kom met een garde de eieren en de melk los. Zet apart.
2. Leg twee sneden brood op een schoon werkvlak of een snijplank en beleg deze elk met een plak kaas, en daarop een plak ham, en eindig met wederom een plak kaas.
3. Leg op elke snee een andere snee brood en druk licht aan.
4. Laat een grote klont boter zachtjes in een koekenpan met antiaanbaklaag smelten.
5. Dompel de tosti's één voor één voorzichtig in het losgeklopte eiermengsel, waarbij je ervoor zorgt dat beide kanten met ei bedekt worden.
6. Leg de tosti's in de hete koekenpan en laat de eerste kant van de tosti's gedurende 3-5 minuten bakken totdat deze goudbruin zijn geworden.
7. Afhankelijk van de grootte van je pan kan het nodig zijn één tosti tegelijk te bakken.
8. Keer de tosti's met een grote spatel voorzichtig om en laat de andere kant gedurende 2-3 minuten bakken of totdat de tosti's goudbruin zijn.
9. Haal de tosti's uit de pan en leg ze op een bord.
10. Laat ze een paar minuten afkoelen.
11. Bestrooi ze met de poedersuiker, snijd ze in tweeën en serveer ze met een beetje aardbeienjam.

**Opmerking:** Dit is een klassieke Amerikaanse versie van de Franse croque-monsieur. Je maakt hem met ham en druipende, gesmolten kaas, en hij wordt geserveerd met jam om er op te smeren of in te dopen. In sommige versies worden ook wel plakjes kalkoen gebruikt. Deze op het oog curieuze combinatie van zoet en hartig is absoluut heerlijk. Probeer hem eens en je bent verkocht.