

God vinterspise. En kande te hertil. For eksempel sort Ceylon.

Til 4 personer

1 stort løg

1 spsk. salt

2 tsk hvid balsamico

1 tsk. sukker

En håndfuld frisk koriander

5 spsk. cremefraiche 18%

2 spsk. Dijonsennep

2 dl revet emmentaler

Salt og peber

8 skiver lyst eller grahambrød

smør

8 skiver let røget eller kogt skinke

Skær løget i tynde skiver, og kom i en skål.

Drys salt over, og vend rundt. Lad stå i 15 minutter.

Knus og kram løget, og skyl saltet grundigt fra.

Vend løg med balsamico og sukker.

Sæt ovnen på 225 grader.

Rør cremefraiche med sennep i en skål. Vend osten heri og smag til med lidt salt og peber.

Smør smør på den ene siden af alle skiver.

Læg fire skiver brød med smørsiden nedad på en bradepande med bagepapir.

Fordel osteblandingen på de fire skiver brød.

Læg skinke herover og luk med resten af brødet.

Denne gang skal brødet have smørsiden opad.

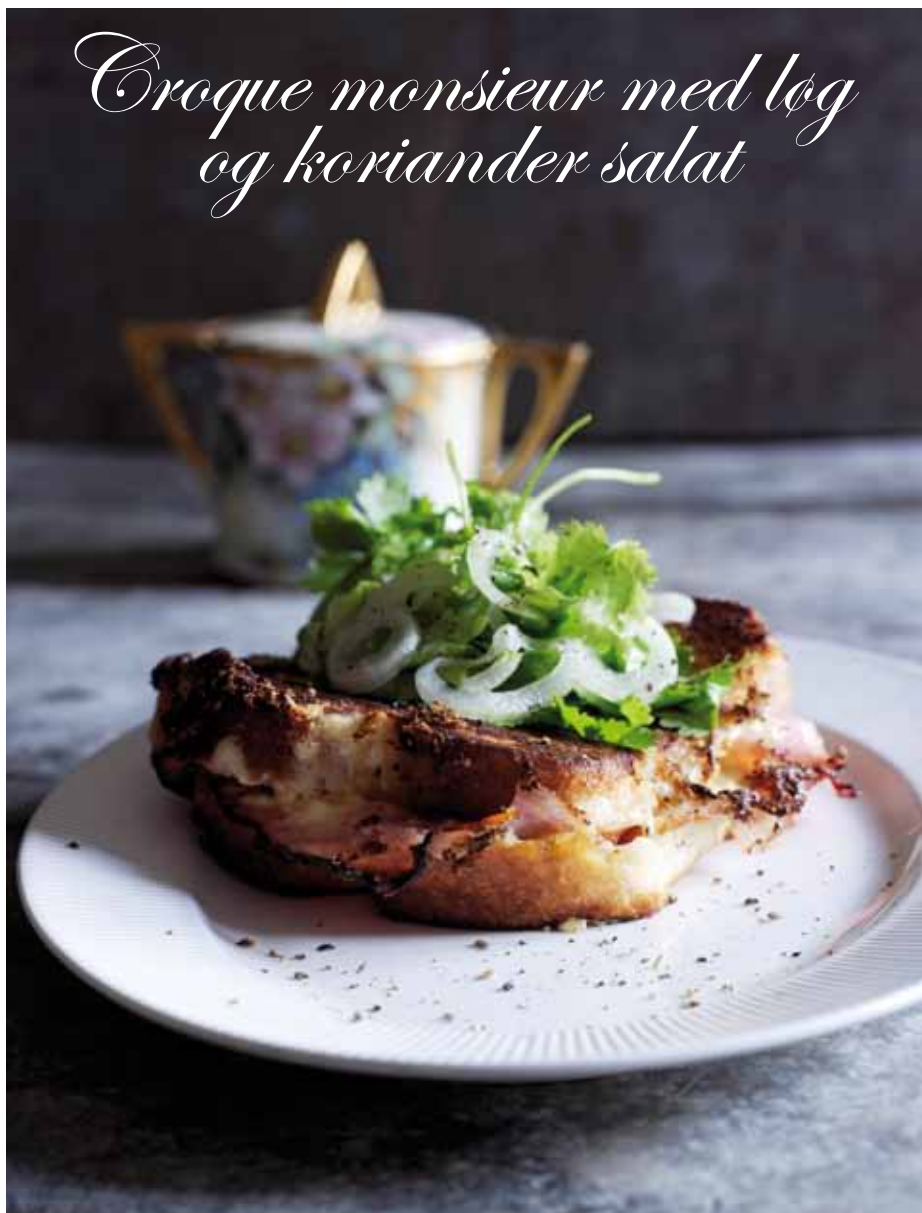
Pres sandwichen sammen med en palette.

Stil brødene i ovnen og bag dem godt gyldne og sprøde.

Begynd at holde øje efter 10-12 minutter.

Vend korianderblade med løg og kom salaten på de varme croque monsieur, og server.

Croque monsieur med løg og koriander salat



NEM ISTE

Den bedste og nemmeste iste får man ved at hælde varm te direkte over isterninger. Brug gerne en kraftig, sort småbladet te med lidt citron.

TIP

Ekstra opskrift på samvirke.dk:

Små majsmandekager med rejesalat