

Bakker Kluft

desem speciaal

Bechamel

- 0.5 ui
- 40 g boter
- 60 g bloem
- 400 ml melk
- 200 g Parmezaanse kaas
- 2 el Provençaalse kruiden

Croque Monsieur

- 1 Pain Boulet of Des Bois bij **Bakker Kluft te Makkum**
- 2 el boter
- 8 plakjes schouderham bij Slager **Neidhöfer te Makkum**
- 4 tomaten

Het maken van de Bechamel :

boter met de ui fruiten, bloem toe voegen en de koude melk in gedeeltes, dan gaar koken en de kaas er bij . afmaken met peper zout en de Provençaalse kruiden.