

ingrediënten (4 personen)



- 75 gr. champignons
- 90 gr. boter
- 4 dikke plakken ham
- 4 dikke plakken brood
- 4 eieren en zout

Voor het kaas mengsell

- 30 gr. boter
- 15 gr. bloem
- 2 theelepels mosterd
- 1 eierdooier
- 6 eetlepels vocht
hetzij melk of half melk, half bier.
- 1 a 2 theelepels worcestersaus
- 150 gr. goed te smelten kaas.
gruyre of goudse.....

Voor de garnering peterselie.

Bereiden

Snijd de champignons in plakjes en bak ze in 2/3 van de boter. Doe als de champignons bijna gaar zijn. de ham in de pan om goed warm te worden. Rooster het brood en besmeer het met boter. Breek de eieren in kopjes en laat de inhoud in een pan met kokend water en zout zakken. Pocheer de eieren. Het water moet aan de kook blijven. Houd ook het water in beweging, zodat ze mooi van vorm worden. Maak de boter warm, roer de bloem en de andere ingrediënten behalve de kaas erdoor en maak een gladde gebonden saus. Roer de geraspte kaas erdoor en laat het mengsel niet meer aan de kook komen als de kaas volledig is gesmolten.

Let het grootste deel van de champignons op de toast, leg hierop de plakken Ham. vervolgens de goed uitgelekte eieren en giet het kaas mengsel er overheen. Garneer met de rest van de champignons en de peterselie.

