**Croque madame**

vloeiende bloem
boter
melk
gruyère

peper en zout
boterhammen
gekookte ham
Oud Brugge
eieren
boter

Begin met een **kaassaus**. Maak een roux van vloeiende bloem en boter. Leng aan met melk tot een dikke bechamel. Meng met grof geraspte gruyère en een draai uit de pepermolen.

Neem twee dikke boterhammen en smeer op elk een laag kaassaus. Leg op één van de sneetjes een dikke schel gekookte ham en daarop een sneetje Oud Brugge of gelijksoortige kaas.

Dek af met het tweede boterhammetje, met de kaassaus boven. Leg de croques in een ovenschotel op bakpapier. Bak ze in 15 minuten of tot de juiste kleur bereikt is, in een oven voorverwarmd op 185°C.

Maak ondertussen de spiegeleieren, één per croque.

Haal de croques uit de oven en werk af met een spiegelei. Kruid dit met een beetje peper en zout.

Je kan bij dit gerecht een fris slaatje serveren en sausjes zoals ketchup, mayonaise, cocktailsaus of wat je favoriete frituursausje ook is.