

# De Special Gratiné



## Hoe ga je aan de slag?

- Voor 5 croques -

### Voor het kaasmengsel

- 100g geraspte Le Gruyère AOP Classic
- 80g Le Gruyère AOP Classic kaas in kleine blokjes gesneden
- 120g in blokjes gesneden gestoofde ham
- 2 hele eieren
- 40g room (40% vetgehalte)
- Zout en versgemalen peper
- Een beetje Espelettepeper

### *Bereiding:*

1. Klop de dooiers om met room en breng het mengsel lichtjes op smaak met zout, peper en Espelettepeper.
2. Voeg de geraspte Le Gruyère AOP Classic, de blokjes Le Gruyère AOP Classic en de blokjes ham toe, meng met een vork en breng op smaak. Laat een nacht staan op een koele plaats.

3. Snijd de broodjes doormidden en rooster ze onder de salamander (een klein oventje om eten in te verwarmen) of in een broodrooster. Laat afkoelen.
4. Maak dan met een lepel een koepel van het kaasmengsel (ongeveer 40g per ½ broodje). Strijk het oppervlak glad en bewaar het mengsel ten minste 3 uur voor gebruik op een koele plaats om het te laten opstijven.

Ben je klaar om te serveren, leg de broodjes dan in een schaal en zet ze 8 minuten in de oven op 165°C. Zorg ervoor dat ze mooi goudbruin zijn.

### **Voor het mengsel van microschuim**

- 6g waterkers
- 5g rode shiso
- 5g groene shiso
- 6g chilikers
- 6g daikon tuinkers

### ***Bereiding:***

1. Meng de waterkers, groene shiso, rode shiso, chili cress en de daikon cress in een grote kom en voeg er een beetje vinaigrette aan toe. Meng voorzichtig en breng indien nodig op smaak.
2. Breng de witloofblaadjes met een penseel op smaak met een beetje vinaigrette en verdeel vervolgens het mengsel van het microschuim zoals op de foto.

### **Voor de dressing**

- 15g zonnebloemolie
- 10g sherry azijn
- 1g madras kerrie

### ***Bereiding:***

1. Mix de zonnebloemolie met de sherryazijn en Madras kerrie. Breng op smaak met zout en peper.

### Voor de mayonaise met augurken:

- 30g zelfgemaakte mayonaise
- 30g fijngehakte augurken

### *Bereiding:*

1. Hak de augurken fijn met een mes of een stanleymes.
2. Meng de mayonaise en de fijngehakte augurken in een kom en breng op smaak met zout en peper indien nodig.
3. Bewaar de mayonnaise op een koele plaats.

### Voor de rode uien:

- Kleine driehoekjes rode ui
- 40g frambozenazijn
- 40g rijstazijn
- 40g rode wijn (Côtes du Rhône)
- 20g crème de cassis

### *Bereiding:*

1. Meng de frambozenazijn, rijstazijn, rode wijn en crème de cassis in een steelpan, breng aan de kook en neem dan van het vuur om te laten afkoelen.
2. Doe de driehoekjes rode ui in een goed afgesloten pot, voeg het warme vocht toe, sluit de pot en laat deze minstens 24 uur in de koelkast staan.

## Build your croque

1. Leg de bereide broodjes op een bord.
2. Dresseer het bord met 3 witloofblaadjes per persoon.
3. Leg er enkele van de kleine uitjes in azijn bij.
4. Voeg wat gerookte paprika toe en breng op smaak met zout en versgemalen peper.