

Croque madame



yhdelle

2 palaa hapanjuurileipää

Dijon-sinappia

oliivi- tai rypsiöljyä

2 viipaletta hyvää palvikinkkua

3 viipaletta juustoa (Emmental tai Gruyère)

1 kananmuna

suolaa

mustapippuria

Leikkaa leivästä kaksi kunnan viipaletta. Voitele molempien toinen pinta sinapilla. Kuumenna öljy paistinpannulla ja aseta 1 leipäviipale pannulle, sinapilla voideltu pinta ylös päin. Kun leipä on saanut kullanruskean pinnan, aseta leivälle kinkku- ja juustoviipaleet. Paista vielä hetki ja paina toinen leipäviipale päälle, sinapilla voideltu pinta alaspäin.

Käännä leipä ja paista toinen leipä kullanruskeaksi ja niin, että juusto sulaa.

Paista toisella pannulla kananmuna matalalla lämmöllä. Nosta leipä lautaselle, puolita se halutessasi leipäveitsellä ja aseta päälle kananmuna. Mausta muna suolalla ja mustapippurilla.