

Zondag 16 mei 2021

Wat zijn de vakantiekansen voor Nederlanders in ...?

Croque-Madame

Vanmorgen een heerlijk ontbijt in B&B 'Bie oans tuus'. Rond enen een al net zo heerlijke lunch bij dochterlief. Daarna vijf provinciën door om kleinzoon weer thuis te brengen en zelf naar huis te rijden. Zeeland, Noord-Brabant, Zuid-Holland, Noord-Holland en Utrecht gleden aan me voorbij. Met een kleine tussenstop in Noord-Holland parkeer ik iets voor zessen de auto op de oprit. Always good to be back home. Lief staat met haar armen wijd open op de oprit op me te wachten. Ik had een leuk weekend, voor haar is het zwaar om twee dagen alleen in haar vrijwillig gekozen isolement te zitten. Dit keer mag ik haar zelfs kussen voor het hele verkleed- en was-ritueel. Haar tweede inenting heeft toch wel voor een kleine verandering gezorgd.

Koken zien Lief en ik niet zitten. Een patatje van cafetaria D. ook niet. Toch wel zin in iets warms. Ik opper een tosti en moet meteen denken aan de goddelijke tosti die ik ooit in Ieper at.

De tosti, of croque-monsieur, is een sandwichgerecht dat bereid wordt door twee dungseden sneetjes brood samen met het tussenliggende beleg te roosteren. Het beleg kan variëren, maar bestaat meestal uit kaas en ham. Volgens Elseviers Culinaire encyclopedie uit 1972 wordt het beleg van een tosti gevormd door kaas, leverpastei, ham of gerookte paling. De croque-monsieur zou voor het eerst verschenen zijn op een Parijse menukaart in 1910. Een tosti of croque bereidt men in een tosti-ijzer, maar omdat wij dat niet hebben, maken we ze gewoon in de koekenpan. Officieel heet het dan een pantosti.

Een tosti eet je meestal uit het vuistje en daarom worden ze schuin overlans gesneden, zodat driehoeken ontstaan die gemakkelijker vast te houden zijn.

Een jaar of vijftien geleden zag ik in een restaurant op de Grote Markt in Ieper op de menukaart zowel een Croque-Monsieur als een Croque-Madame. Die laatste variant kende ik niet. Uiteraard wilde ik het verschil tussen die twee weten en de gastvrouw legde dat haarfijn uit. Bij een Croque-Monsieur bestaat het beleg uit een plak ham en een plak kaas. Bij een Croque-Madame bestaat het beleg uit geraspte Gruyère of Emmenthaler en ham. Bovenop komt een spiegelei. En dat was nog niet zo simpel volgens de gastvrouw. Het moeilijkste bij deze tosti is namelijk de timing. Het eitje moet immers gelijk klaar zijn met de tosti. Ze nam uitgebreid de tijd om het mij exact uit te leggen. Zo iets vergeet je niet zo snel. Hoewel ze het "deudzunde" vond wilde ze voor mij de ham wel weg laten en ik moet zeggen, het was een goddelijke tosti. En daar had ik vandaag dus zin in.

Gruyère hadden we niet in huis maar Emmenthaler wel. Niet genoeg, maar wat Grano Pardano erbij maakte onze Croque-Madame nog specialer. In principe kun je volgens mij elke andere pittige, smeltende kaas gebruiken. Kop koffie erbij, niks meer aan doen.