



Open Tosti met bruschetta

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 4 grote desem boterhammen
- 🍞 6-8 el olijfolie
- 🍞 8 grote blaadjes salie
- 🍞 + 1-2 takjes salie extra
- 🍞 1 kleine bol burrata
- 🍞 150 g fontina of taleggio*
- 🍞 4 plakken pancetta
- 🍞 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🍞 1 vleestomaat, in blokjes
- 🍞 2-3 el balsamicoazijn

MATERIAAL: ovengrill

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ovengrill.
2. Gril de zuurdesemboterhammen eerst 2 minuten in een grillpan om en om.
3. Besprenkel daarna met 2-4 el olijfolie.
4. Pluk de blaadjes salie.
5. Houd een paar blaadjes apart en verdeel de rest over de boterhammen.
6. Snijd de burrata en de fontina in dunne plakken.
7. Verdeel over de bruschetta.
8. Leg op alle bruschetta een plak pancetta.
9. Gril ze goudbruin en bubbelend onder de hete grill in de oven en bestrooi met wat blaadjes salie.
10. Verhit de rest van de olie en bak de knoflook goudbruin.
11. Voeg de vleestomaat en balsamicoazijn toe en bak 10 minuten.
12. Hak nog wat salie fijn en bak even mee.
13. Breng op smaak met zout, schep wat salsa over de tosti's en geef de salsa bij de bruschetta toast.



BRON: deliciousmagazine.nl