



Open Tosti met coburgerham, kaas en dadels

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 8 dadels zonder pit
- 🍞 1 tomaat
- 🍞 ½ brioche brood
- 🍞 20 g ongezouten roomboter
- 🍞 8 plakjes geitenkaas naturel 45+
- 🍞 ½ meergranen afbak stokbrood
- 🍞 150 g jong belegen kaas
- 🍞 50 g coburgerham
- 🍞 2 takjes verse tijm

MATERIAAL: gourmetstel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de dadels in reepjes.
2. Snijd de tomaat in kwarten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
3. Snijd 8 sneetjes van de brioche en steek er met een glas rondjes uit met een doorsnee van 7 cm.
4. Besmeer de briocherondjes aan één kant met boter en beleg de andere kant met reepjes dadel en een plak geitenkaas.
5. Snijd 8 sneetjes van het stokbrood.
6. Rasp de kaas.
7. Besmeer één kant met boter en beleg de andere kant met kaas en ½ plakje ham.
8. Vul 4 pannetjes met de brioche-geitenkaasrondjes en 4 pannetjes met de ham-kaasbroodjes.
9. Zet de pannetjes 5 minuten onder de grill, tot de kaas gesmolten is.
10. Herhaal met de rest van de broodjes.
11. Ris ondertussen de blaadjes van de takjes tijm.
12. Garneer de ham-kaastosti's met de tomatenblokjes en de geitenkaastosti's met de tijm.
13. Zet de pannetjes met de broodjes nog 2 minuten op de bakplaat.

TIP: Heeft je gourmetstel geen grillfunctie? Maak dan dichte tosti's en besmeer aan beide kanten met boter. Bak in de pannetjes en keer halverwege.

TIP: Maak croutons van de restjes brioche en serveer deze bijvoorbeeld bij gemarineerde aardbeien

BRON: ah.nl

