



Open Tosti met Emmentaler en pancetta

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 6 sjalotten, in halve ringen
- 🍞 50 ml olijfolie
- 🍞 3-4 el honing
- 🍞 1 el tijm
- 🍞 1 tl kaneel
- 🍞 4 stevige boterhammen
- 🍞 1 teen knoflook fijn geraspt
- 🍞 50 gr zachte boter
- 🍞 4 plakjes pancetta
- 🍞 4 eieren
- 🍞 100 ml melk
- 🍞 200 gr vers geraspte Emmentaler AOP

MATERIAAL: staafmixer, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bak $\frac{1}{3}$ van de sjalotten \pm 10 minuten in de olijfolie.
2. Voeg de tomatenblokjes, honing, tijm en kaneel toe en laat op matig vuur \pm 15 minuten inkoken.
3. Pureer met de staafmixer.
4. Verhit intussen de oven voor op 200°C.
5. Verdeel de boterhammen over een bakplaat met bakpapier.
6. Of leg ze in een passende ovenschaal of per snerpe (snee) in een eenpersoons ovenschaaltje.
7. Roer de knoflook door de boter.
8. Besmeer de boterhammen royaal met de boter.
9. Leg op elke snee een plak pancetta.
10. Klop de eieren los met de melk, meng met de Emmentaler AOP en de rest van de sjalot.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Verdeel het mengsel over de sneetjes en bak ze in 10-12 minuten goudbruin.
13. Serveer met de zelfgemaakte 'ketchup'.

BRON: deliciousmagazine.nl

