



Open Tosti met gruyère en chorizo

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

Tosti tijd

DIT HEB JE NODIG:

voor de gruyère-schnitte met chorizo

- 🍞 4-6 grote witte zuurdesem boterhammen
- 🍷 4 el Oloroso sherry
- 🍷 1 zoete ui in heel dunne ringen
- 🍷 1 teentje knoflook fijngesneden
- 🍷 100 g chorizoworst in plakjes
- 🍷 4 verse eieren
- 🍷 100 ml melk
- 🍷 200 g vers geraspte Gruyère AOP
- 🍷 paprikapoeder en komijn naar smaak

MATERIAAL: oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de boterhammen over een bakplaat met bakpapier.
3. Of leg ze in een passende ovenschaal of per schnitte (snee) in een eenpersoons ovenschaaltje.
4. Besprenkel elke boterham met 1 el sherry.
5. Klop de eieren los met de melk en meng met de ui, knoflook, chorizo, de Gruyère AOP en wat paprikapoeder, komijn en zout naar smaak.
6. Verdeel het mengsel over de boterhammen en bak ze in 10-12 minuten goudbruin.



BRON: deliciousmagazine.nl