



Tosti "Angry Asian Man" van Dorothy Parker

Tosti tijd 1 PERSOON
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 el gochujang Koreaanse chilipasta
- 🍳 125 ml sojasaus
- 🍳 1 el honing
- 🍳 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍳 1 dunne speklap
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 ¼ groene paprika, in dunne reepjes
- 🍳 ¼ ui, dun gesneden
- 🍳 peper en zout
- 🍳 1 tl balsamicoazijn
- 🍳 2 sneden goed stevig brood
- 🍳 1 el mayonaise
- 🍳 2 plakken jong belegen kaas
- 🍳 ½ bol mozzarella, in plakjes
- 🍳 1 handje fijngehakte kimchi

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de gochujang, soja, honing en knoflook en marineer de speklap hier minimaal 30 minuten in, een nacht in de koelkast kan ook geen kwaad.
2. Verhit intussen een beetje olie in een koekenpan, bak hierin de ui en de paprika tot ze zacht zijn en beginnen te kleuren en blus af met de balsamico.
3. Breng op smaak met peper en zout en haal de groenten uit de pan.
4. Bak de speklap in dezelfde pan in wat olie tot de randjes flink beginnen te karamelliseren.
5. Haal de speklap uit de pan en snijd het in hapklare plakjes.
6. Heel laten kan ook, maar in plakjes eet straks wat makkelijker.
7. Smeer de sneden brood aan één kant in met mayonaise.
8. Bak het brood op de mayonaisekant kort in een droge koekenpan.
9. Leg op één snee vast de belegen kaas en op de andere de mozzarella.
10. Beleg wanneer het brood begint te kleuren de snee met de mozzarella met het paprika-
uienmengsel, de speklap en de kimchi.
11. Wip de snee met de belegen kaas hier bovenop.
12. Druk even lekker aan en je hebt een killer-pantosti.

BRON: culy.nl

