



Tosti Bolognese

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ ui
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 ½ winterpeen
- 🍷 1 stengel bleekselderij
- 🍷 3 tomaten
- 🍷 olijfolie om in te bakken
- 🍷 125 g half-om-half-gehakt
- 🍷 35 g tomatenpuree
- 🍷 ½ tl gedroogde oregano
- 🍷 ½ boerenbrood
- 🍷 50 g gruyère
- 🍷 38 g veldsla
- 🍷 olijfolie extra vierge

MATERIAAL: oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Bolognesesaus

1. Pel en snipper de ui.
2. Pel en snijd de knoflook fijn.
3. Schil en snijd de winterpeen en bleekselderij in kleine blokjes en snijd de tomaten in stukjes.
4. Verhit een scheut olijfolie om in te bakken in een pan en fruit de ui, knoflook, winterpeen en bleekselderij circa 5 minuten.
5. Voeg het gehakt toe en bak al roerend tot het gehakt bijna gaar is.
6. Voeg tomatenpuree toe, bak 2 minuten mee en roer de tomaten en de oregano erdoor.
7. Kook circa 8 minuten tot de bolognesesaus lekker dik is.
8. Breng de bolognesesaus op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

De tosti

9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Snijd het boerenbrood in dikke plakken en leg op een bakplaat bekleed met bakpapier.
11. Rasp de gruyère.
12. Bestrooi de plakken brood met gruyère en gratineer in circa 8 minuten in de oven.
13. Meng de veldsla met een beetje olijfolie extra vierge.
14. Haal het brood uit de oven en schep op de helft een flinke lepel bolognesesaus.
15. Leg er een boterham met de gegratineerde kant naar boven op.
16. Leg de tosti's op de borden en leg er een toef veldsla bij.

BRON: 24kitchen.nl

