



Tosti met bacon, avocado, tomaat en graskaas

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 4 plakken bacon
- 🍳 ½ rijpe avocado
- 🍳 ½ teentje knoflook
- 🍳 1 el bladpeterselie
- 🍳 4 sneetjes volkoren brood
- 🍳 25 g zachte roomboter
- 🍳 1 tomatomaat
- 🍳 150 g graskaas, in plakjes

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een ruime koekenpan op middelhoog vuur en bak hierin de bacon krokant.
2. Laat uitlekken op een stukje keukenpapier en bewaar het vet in de pan.
3. Prak ondertussen de avocado tot een mousse.
4. Hak de knoflook en peterselie fijn.
5. Meng samen met zout en peper door de avocado en zet apart.
6. Verwarm de pan waar de bacon is gebakken op middelhoog vuur.
7. Besmeer ondertussen de sneetjes brood aan één kant met roomboter.
8. Leg 2 sneetjes met de besmeerde kant naar beneden en beleg met een laagje kaas.
9. Besmeer met guacamole.
10. Snijd de tomaat in plakken en verdeel over de guacamole.
11. Leg hierop de bacon en top me de resterende kaas.
12. Leg hierop de resterende sneetjes brood met de boterkant naar boven.
13. Bak de broodjes in de pan knapperig en totdat de kaas begint te smelten.
14. Draai om en bak totdat ook de andere kant knapperig is.
15. Serveer direct.

BRON: [24kitchen.nl](https://www.24kitchen.nl)

