



# Tosti met brie, Parmaham en vijg van Nigella Lawson

**Tosti tijd** 1 PERSOON  
⌚ 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 2 sneetjes casinobrood
- 🍞 rijpe brie
- 🍞 versgemalen peper
- 🍞 1 rijpe vijg
- 🍞 2-3 plakken Parmaham
- 🍞 4 tl ongezouten boter
- 🍞 1 tl plantaardige olie

**MATERIAAL:** gietijzeren pan

## ZO MAAK JE HET:

1. Bestrijk de 2 sneetjes brood met de brie en maal er wat peper over.
2. Verwijder het steeltje van de vijg.
3. Snijd de vijg aan de onderkant bij: gooi het plakje niet weg maar eet het lekker op.
4. Snijd de vijg in plakjes en leg die op een van de sneetjes brood met brie; beleg het andere met parmaham en leg de sneetjes op elkaar.
5. Verhit de helft van de boter en de helft van de olie in een gietijzeren pan of een andere pan met antiaanbaklaag en dikke bodem waar de sandwich net in past.
6. Wacht tot de boter schuimt en leg de sandwich dan in de pan.
7. Bak het brood circa 3 minuten op matig tot laag vuur; druk af en toe met een grote spatel of iets dergelijks op het brood tot het aan de onderkant goudbruin is en de kaas licht begint uit te lopen.
8. Zet het vuur uit als de boter dreigt te verbranden.
9. Voeg de resterende boter en olie toe en draai de sandwich met een spatel om.
10. Bak op dezelfde manier de andere kant, hoewel 2 minuten aan deze kant wel voldoende moet zijn.
11. Schep de tosti met brie op een bord, snijd hem door en... geniet van elke krokante, smeùige, zoete en toch wat zoute hap.

**TIP:** Ook lekker met taleggio, fontina of zelfs mozzarella.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

