



# Tosti met brie, prosciutto en gekaramelliseerde venkel

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 20 g ongezouten roomboter
- 🍞 ½ venkelknol
- 🍞 1 el milde olijfolie
- 🍞 ¾ el uienchutney
- 🍞 100 g roombrie
- 🍞 4 sneetjes zuurdesembrood
- 🍞 40 g Prosciutto di Parma
- 🍞 20 g biologische rucola

**MATERIAAL:** koekenpan met antiaanbaklaag

## ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is.
2. Snijd de venkel in de lengte in flinterdunne plakjes.
3. Verhit de olie op hoog vuur en bak de venkel 3 minuten tot de plakjes zacht en gekaramelliseerd zijn.
4. Haal van het vuur en schep de uienchutney erdoor.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Snijd de brie in plakjes.
7. Besmeer de sneetjes brood aan 1 kant met de boter.
8. Verdeel de helft van de sneetjes brood met de beboterde kant naar beneden over een koude koekenpan.
9. Beleg met het venkel-uienmengsel, de brie en prosciutto.
10. Top af met de rest van het brood, met de beboterde kant naar boven.
11. Bak 10-15 minuten op middelhoog vuur tot het brood lichtbruin en knapperig is en de brie gesmolten.
12. Keer halverwege om.
13. Haal de tosti's uit de pan, beleg met de rucola, halveer en serveer direct.

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

