



Tosti met garnalen op brioche

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 400 g garnalen, gepeld
- 🍳 1 stengel bosui, fijn gehakt
- 🍳 1 bosje koriander, grof gehakt
- 🍳 1 tl gemberpasta, of heel fijn geraspte verse gember
- 🍳 1 tl sesamololie
- 🍳 snuf zout
- 🍳 2 tl maïzena
- 🍳 4 sneetjes brioche van 1½ cm dik
- 🍳 sesamzaadjes
- 🍳 olie of boter om in te bakken
- 🍳 4 el mayonaise
- 🍳 2 tl sriracha

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

Voor het garnalenmengsel

1. Voeg de garnalen, bosui, koriander, gember, sesamololie en zout toe in een mix kom.
2. Mix en prak tot een homogene pasta.
3. Voeg op gevoel wat maïzena toe om de pasta een betere textuur te geven.

Voor de tosti

4. Beleg één van de twee plakken brioche met het garnalenmengsel.
5. Leg het andere plak er bovenop.
6. Bestrijk beide kanten met boter en wat sesamzaadjes.
7. Bak de tosti in de koekenpan en druk goed aan met een spatel.
8. Meng de sriracha met de mayonaise in een kommetje en serveer de tosti met de srirachamayo.

BRON: [culy.nl](https://www.culy.nl)

