



Tosti met geitenkaas, paprika en rookvlees

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 4 sneetjes meergranenbrood
- 🍞 1 el ongezouten roomboter
- 🍞 65 g verse geitenkaas naturel 45+
- 🍞 6 g verse bieslook
- 🍞 75 g gegrilde rode paprika's in pot
- 🍞 50 g rookvlees

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Besmeer één kant van de sneetjes brood met de boter.
2. Verkruimel de geitenkaas en snijd de bieslook fijn.
3. Laat de paprika uitlekken en snijd in repen.
4. Beleg de helft van de sneetjes brood op de onbeboterde kant achtereenvolgens met het rookvlees, de geitenkaas, paprika en bieslook.
5. Dek af met de rest van het brood met de beboterde kant naar boven en druk stevig aan.
6. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak per keer 2 tosti's op 1 kant op laag vuur in 4 minuten krokant.
7. Keer om en bak nog 4 minuten.
8. Snijd de tosti's doormidden en serveer direct.

TIP: Liever wat pittiger? Besprenkel dan de geitenkaas met wat tabasco chipotle (flesje 60 ml).

BRON: ah.nl

