



Tosti met gerookte zalm en tomatentapenade

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 ciabattabrood
- 🍞 100 g gerookte zalm
- 🍞 2 el zongedroogde tomatentapenade
- 🍞 1 tl Mexicaanse kruiden
- 🍞 75 g geraspte kaas
- 🍞 2 el olie

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het brood in 24 gelijke plakjes.
2. Snijd de plakjes zalm in 12 stukken die net zo groot zijn als de sneetjes brood.
3. Bestrijk 12 sneetjes ciabatta met tomatentapenade en strooi er wat kruiden over.
4. Leg op deze sneetjes ciabatta een plakje zalm.
5. Strooi de kaas over de zalm en leg de resterende sneetjes ciabatta erop.
6. Bewaar ze eventueel tot gebruik in de koelkast.
7. Verhit een ruime koekenpan.
8. Bestrijk de tosti's aan beide kanten heel dun met olie.
9. Leg ze in de pan en bak ze op een middelhoog vuur in 3 minuten lichtbruin.
10. Keer ze met een spatel en bak de andere kant in ca. 2 minuten lichtbruin.
11. Druk tijdens het bakken af en toe met een spatel op de tosti's.
12. Serveer ze warm.

TIP: Vervang de tomatentapenade door ketchup of mangochutney.

BRON: ah.nl

