



Tosti met gruyère, ham en mosterd

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 3 el Franse mosterd
- 🍞 1 el milde olijfolie
- 🍞 150 g biologisch gesneden witte kool
- 🍞 50 g gruyère AOP 48+
- 🍞 20 g ongezouten roomboter
- 🍞 4 sneetjes wit desembrood met pompoenpitten
- 🍞 2 plakken gegrilde beenham

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Meng $\frac{1}{3}$ van de mosterd met de olie en schep om met de witte kool.
2. Rasp de kaas.
3. Besmeer de sneetjes brood aan één kant met de boter.
4. Beleg de onbesmeerde kant van de helft van de sneetjes brood met wat geraspte kaas, een plak ham, $\frac{1}{3}$ van de witte kool en nog wat geraspte kaas.
5. Dek af met de rest van de sneetjes brood, met de beboterde kant naar boven.
6. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de tosti's ca. 8 minuten op middelhoog vuur.
7. Keer halverwege.
8. Zet het vuur iets lager als de tosti te bruin wordt, terwijl de kaas nog niet gesmolten is.
9. Snijd de tosti's schuin door en serveer ze met de rest van de witte kool en de rest van de mosterd.

BRON: ah.nl

