



# Tosti met krab en cheddar

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 25 g boter + wat extra
- 🍞 1½ bosuitjes in dunne ringetjes
- 🍞 25 g bloem
- 🍞 125 ml melk
- 🍞 snufje nootmuskaat
- 🍞 ½ tl mild paprikapoeder + extra om te bestrooien
- 🍞 1 tl pittige mosterd
- 🍞 85 g krabvlees\* (½ blikje)
- 🍞 50 g cheddar grof geraspt en extra om te bestrooien
- 🍞 ½ tl fijngesneden dragonblaadjes
- 🍞 ½ biocitroen, rasp en sap
- 🍞 8 sneetjes witbrood

**MATERIAAL:** tosti-ijzer of contactgrill, bakpapier

## ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een kleine steelpan op matig tot hoog vuur.
2. Bak hierin de bosuitjes 1-2 minuten onder af en toe roeren.
3. Bestrooi met de bloem en roer 1-2 minuten tot de bloem en boter een glad mengsel vormen, maar zonder dat het kleurt.
4. Draai het vuur laag en verwarm de saus al roerend 2-3 minuten.
5. Klop geleidelijk de melk erdoor.
6. Schep de specerijen en mosterd erdoor.
7. Verwarm de saus al omscheppend 1-2 minuten.
8. Roer de krab erdoor en warm nog 1 minuut.
9. Neem van het vuur en roer de kaas en dragon erdoor.
10. Breng op smaak met zout en peper, citroenrasp en -sap.
11. Laat onder af en toe omscheppen volledig afkoelen.
12. Leg tot gebruik een velletje bakpapier op het oppervlak.
13. Bestrijk de sneetjes brood aan een kant met wat boter en leg ze met de besmeerde kant naar beneden op een groot vel bakpapier.
14. Bestrijk 4 sneetjes met het krab-mengsel en bestrooi met wat geraspte kaas.
15. Dek af met de overige sneetjes brood (boterkant boven) en bestrijk met nog wat boter.
16. Bestrooi de tosti's aan beide kanten met wat paprikapoeder.
17. Gril de tosti's in het tosti-ijzer in 2-3 minuten goudbruin.
18. Je kunt ze ook in een pan bakken.
19. Serveer direct.

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

