



Tosti met makreel en avocado

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 50 g verse graatloze makreelfilet
- 🍞 1 kleine eetrijpe avocado
- 🍞 2 Tasty Tom tomaten
- 🍞 60 g cheddar 48+
- 🍞 4 sneetjes speltbrood
- 🍞 1 el ongezouten roomboter
- 🍞 ¼ bakje tuinkers
- 🍞 1 el dijonnaise

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur de makreel in stukjes.
2. Snijd de avocado overlangs doormidden.
3. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en snijd in plakjes.
4. Snijd de tomaten in plakjes.
5. Rasp de cheddar.
6. Beleg de helft van de sneetjes brood achtereenvolgens met cheddar, makreel, avocado, tomaat en weer cheddar.
7. Leg de rest van de sneetjes erop en druk stevig aan.
8. Besmeer de buitenkanten van het brood met de boter.
9. Verhit per 2 tosti's een koekenpan zonder olie of boter.
10. Bak de tosti's op 1 kant op laag vuur in 4 minuten krokant.
11. Keer om en bak nog 4 minuten.
12. Knip ondertussen de tuinkers.
13. Snijd de tosti's schuin doormidden en leg op een bord.
14. Bestrooi met de tuinkers en serveer de dijonnaise ernaast.



BRON: ah.nl