



Tosti met pesto, zuurkool en beenham

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 8 sneetjes witbrood
- 🍞 50 g zachte boter
- 🍞 100 g cheddar, geraspt
- 🍞 100 g comté, geraspt
- 🍞 3 el crème fraîche
- 🍞 4 el basilicumpesto
- 🍞 70 g zuurkool
- 🍞 100 g beenham, in dunne plakjes
- 🍞 8 basilicumblaadjes

voor de basilicumpesto

- 🍞 40 g basilicum
- 🍞 60 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍞 3 el pijnboompitten, geroosterd
- 🍞 1 teen knoflook
- 🍞 3 el rode wijnazijn
- 🍞 ½ citroen, sap
- 🍞 125 ml extra vergine olijfolie
- 🍞 1 tl zeezoutvlokken

MATERIAAL: keukenmachine, tosti-ijzer of koekenpan

ZO MAAK JE HET:

Maak eerst de pesto.

Voor ± 250 ml pesto: doe alle ingrediënten voor de pesto in de keukenmachine en hak tot een gladde saus.

Doe in een schone pot, overgiet met een dun laagje olie om verkleuren te voorkomen en bewaar in de koelkast.

1. Besmeer de sneetjes brood aan een kant met boter.
2. Keer ze om, zodat de beboterde kant omlaag ligt.
3. Roer in een kom de twee soorten kaas en de crème fraîche door elkaar.
4. Besmeer hiermee 4 sneetjes brood.
5. Schep 1 el pesto op de kaasspread en spreid uit tot 1 cm van de randen zodat het er niet uitlekt.
6. Verdeel hierover de zuurkool, de ham en basilicumblaadjes.
7. Dek af met de overige sneetjes brood, nu met de beboterde kant omhoog.
8. Rooster de tosti's in het tosti-ijzer of in de koekenpan tot ze knapperig en goudbruin zijn en de kaas is gesmolten.

BRON: deliciousmagazine.nl

