



Tosti met rauwe ham, avocado en tomaat

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g belegen kaas
- 🍳 ½ avocado
- 🍳 1 tomaat
- 🍳 4 sneetjes bruinbrood
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 4 plakjes rauwe ham
- 🍳 35 g boter
- 🍳 2 eieren

optioneel: zelfgemaakte ketchup

- 🍳 1 ui
- 🍳 2 teentjes knoflook
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 750 g overrijpe tomaten
- 🍳 1 el ras el hanout
- 🍳 ½ el cayennepeper
- 🍳 1 el paprikapoeder
- 🍳 3 el balsamicoazijn
- 🍳 2 el honing

MATERIAAL: afdekplastic met elastiek, bakpapier, cocktailprikkers, grill

ZO MAAK JE HET:

Zelfgemaakte ketchup

1. Pel en snijd de ui.
2. Pel en snijd de knoflook fijn.
3. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui en knoflook.
4. Snijd intussen de tomaten in stukken.
5. Voeg daarna de helft van de ras el hanout, de cayennepeper en paprikapoeder toe aan de pan en fruit de specerijen kort mee.
6. Voeg de tomaten toe en bak circa 5 minuten mee.
7. Blus af met balsamicoazijn, voeg de honing toe en laat het geheel met deksel op de pan in circa 10 minuten inkoken.
8. Pureer het geheel in het bakje van de staafmixer en druk door een zeef.
9. Schep de tomatenpuree in een bakje en dek goed af.

Tosti

10. Verwarm de tostigrill op de hoogste stand.
11. Rasp de kaas.
12. Maak de avocado schoon en snijd de avocado in plakken.
13. Snijd de tomaat in plakken.
14. Bestrijk de boterhammen met mayonaise en bestrooi met geraspte kaas.
15. Beleg de helft van de boterhammen met kaas met avocado, tomaat en rauwe ham.
16. Leg de resterende boterhammen erop, druk goed aan en prik in elke kant een cocktailprikker.
17. Smelt de boter.
18. Kluts de eieren los in een kom en meng de boter erdoor.
19. Wentel de boterhammen door het eimengsel en leg ze op een stuk bakpapier dat groot genoeg is om ze er helemaal in te verpakken.
20. Leg de boterhammen verpakt in bakpapier in de grill en bak ze in circa 5 minuten krokant.
21. Verwijder de prikkers.
22. Leg de tosti's op de borden en serveer de ketchup erbij.

TIP: De ketchup is genoeg voor meerdere porties.

BRON: 24kitchen.nl

