



## Tosti met roomkaas, spinazie, avocado en kalkoen

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥑 1 eetrijpe avocado
- 🍞 4 plakken zuurdesembrood
- 🧈 20 g ongezouten roomboter
- 🍖 115 g roomkaas knoflook & fijne kruiden
- 🍖 50 g kalkoenborstfilet
- 🌿 50 g babypinazie
- 🧀 40 g geraspte mozzarella

**MATERIAAL:** koekenpan met antiaanbaklaag

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado in de lengte doormidden.
2. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
3. Snijd het vruchtvlees in dunne plakken.
4. Snijd het brood in dikke plakken.
5. Besmeer 1 kant van de sneetjes brood met de boter en de onbeboterde kant met de roomkaas.
6. Beleg de helft van de met roomkaas besmeerde sneetjes brood met de kalkoenborstfilet, spinazie, avocado en geraspte mozzarella.
7. Dek af met de rest van het brood met de boterkant naar boven en druk stevig aan.
8. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de tosti's ca. 10 minuten op laag vuur.
9. Keer halverwege voorzichtig.
10. Snijd de tosti's doormidden en serveer direct.

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

