



Tosti met roze zalm en coleslaw

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 100 g roze zalm in blik
- 🍞 170 g mais in blik
- 🍞 50 g geraspte kaas
- 🍞 1 meerzaden-brood
- 🍞 15 g verse bieslook
- 🍞 150 g gesneden rodekool
- 🍞 75 g peen julienne
- 🍞 35 g rozijnen
- 🍞 75 ml yoghurt slasaus

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de zalm en mais uitlekken.
2. Meng de zalm met de helft van de mais, de kaas en peper naar smaak.
3. Snijd 4 sneetjes van het brood.
4. Verdeel het zalmmengsel over 2 sneetjes en leg de rest van de sneetjes brood erop.
5. Verhit een grote koekenpannen zonder olie of boter en bak 2 tosti's 12 minuten op laag vuur.
6. Keer halverwege.
7. Snijd ondertussen de bieslook fijn.
8. Meng $\frac{3}{4}$ ervan met de rodekool, peen, rozijnen, rest van de mais en de sladressing.
9. Serveer de tosti's met de coleslaw.
10. Garneer met de rest van de bieslook.

BRON: ah.nl

