



Tosti met sucuk uit Turkije

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de dipsaus:

- 🥄 2 el mayonaise
- 🥄 2 tl citroensap
- 🥄 2 tl bieslook, fijngehakt

voor de tomatensaus:

- 🥄 2 el salça* of tomatenpuree
- 🥄 2 tl gedroogde oregano
- 🥄 3 el water

voor de tosti:

- 🥄 Turks brood
- 🥄 Turkse kaas, beyaz peynir of kaşar, in dunne plakjes
- 🥄 sucuk, Turkse knoflookworst, in dunne plakjes

MATERIAAL: grillpan of tosti-ijzer

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het maken van de dipsaus voor de Turkse tosti.
2. Meng de mayonaise, citroensap en de verse bieslook in een kommetje en zet opzij terwijl je verder gaat met de rest.
3. Maak dan de tomatensaus.
4. Doe de salça, gedroogde oregano en het water in een kommetje en meng.
5. Verhit een grillpan of tosti-ijzer voor.
6. Leg een plak Turks brood op een snijplank en besmeer een van de binnenkanten lichtjes met de tomatensaus met oregano.
7. Beleg vervolgens met de plakjes Turkse kaas, gevolgd door plakjes sucuk.
8. Doe de tosti in de tosti-ijzer en grill 2-3 minuten, tot de sucuk licht gekleurd is.
9. Besmeer ondertussen de tweede plak Turks brood met de tomatensaus en leg er bovenop als een sandwich.
10. Grill de Turkse tosti's in het voorverwarmde tosti-ijzer tot de bovenkant knapperig is en de kaas gesmolten is, dit duurt ongeveer 3 minuten.
11. Haal de Turkse tosti uit het tosti-ijzer en snijd 'm diagonaal doormidden.
12. Serveer met de dipsaus.

* Dit is een Turkse puree van tomaat, paprika en soms ook peper. Die kun je vinden in het Turkse schap in de supermarkt of in de Turkse speciaalzaak. Niet gevonden? Gebruik dan tomatenpuree.

TIP: Deze Turkse tosti is een veelzijdig hapje dat je kunt aanpassen naar je eigen smaak, met toevoegingen als olijven, jalapeño pepers, of zelfs gehakte kruiden zoals peterselie voor extra smaak.

BRON: culy.nl

