



Tosti met vissticks en ravigotesaus

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 el zonnebloemolie
-  6 vissticks
-  4 sneeën wit casinobrood
-  8 tl mosterd
-  2 plakken jonge kaas
-  2 el mayonaise
-  2 el crème fraîche
-  6 kleine zoetzure augurken, in blokjes
-  2 el kappertjes, fijngenhakt
-  2 el peterselie, fijngenhakt

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 4 eetlepels zonnebloemolie en bak hierin de vissticks aan beide kanten goudbruin.
2. Besmeer 1 snee casinobrood met 2 tl mosterd en leg de jonge kaas erop.
3. Leg de vissticks erop en leg nog 1 snee casinobrood erbovenop.
4. Verhit 1 el zonnebloemolie in een schone pan en bak hierin de tosti aan beide kanten goudbruin.
5. Meng intussen voor de saus de mayonaise met de crème fraîche, de augurk, kappertjes, 2 tl mosterd en de peterselie.
6. Serveer de tosti met de ravigotesaus.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

