



# Tosti op Spaanse wijze met Manchego, chorizo en kweepeer-aioli

**Tosti tijd**

**2 PERSONEN**

⌚ 35 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 4 stevige grote desemboterhammen
- 🍞 1 el olijfolie
- 🍞 1 grote teen knoflook
- 🍞 1 superrijpe vleestomaat
- 🍞 100 g Manchego in plakjes
- 🍞 ½ gedroogde chorizoworst in heel dunne plakjes
- 🍞 2 lente-uien
- 🍞 ½ bakje aioli kant-en-klaar, supermarkt
- 🍞 1 el membrillo of kweepeerjam\*
- 🍞 ½ el citroensap

**MATERIAAL:** tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan

## ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ovengrill.
2. Bestrijk de zuurdesemboterhammen met wat olijfolie en gril ze knapperig en licht goudbruin onder de grill.
3. Niet te bruin, je toast ze straks nog een keer.
4. Wrijf de warme boterhammen in met knoflook.
5. Halveer de tomaat.
6. Wrijf de boterhammen ook daarmee in.
7. Beleg 2 boterhammen met de Manchego en de chorizo plakjes.
8. Snijd de lente-ui in grove stukken en verdeel over de chorizo.
9. Bak de tosti's volgens de gebruiksaanwijzing van het tostiapparaat of leg in een grillpan met wat zwaars erop.
10. Gril goudbruin en tot de kaas gesmolten is.
11. Snijd de tosti's schuin door.
12. Roer de aioli los met de membrillo en geef erbij.

\* Membrillo of kweepeerjam koop je bij (Spaanse delicatessenzaken of kaaswinkels. Je kunt evt. ook wat geprakte rijpe peer door de aioli roeren.

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

