



# Tosti Reuben

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🥞 150 g naturel zuurkool
- 🥞 75 g belegen boerenkaas, stuk
- 🥞 2 grote zoetzure augurken
- 🥞 1 el geraspte mierikswortel
- 🥞 2-3 el mayonaise
- 🥞 4 boterhammen, van roggemeel
- 🥞 2 el roomboter
- 🥞 200 g dingesneden pekelvles of pastrami

**MATERIAAL:** koekenpan met antiaanbaklaag

## ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise met de mierikswortel en evt. een scheutje zoetzuur van de augurken.
2. Laat de zuurkool goed uitlekken.
3. Schaaf de kaas.
4. Beleg 2 boterhammen met plakken kaas, pekelvles, 1 lepel mierikswortelmayo, meer kaas en zuurkool.
5. Dek af met de overige boterhammen.
6. Verhit een klont boter in een koekenpan.
7. Bak de tosti's rustig om en om goudbruin.
8. Zet er evt. iets zwaars op tijdens het bakken (bv een andere zware pan).
9. Haal uit de pan en leg nog een paar minuten op de bakplaat in de oven.
10. Halveer de tosti's en augurken en serveer.



**BRON:** [24kitchen.nl](https://24kitchen.nl)