



Tosti shoarma met tomatensalsa

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ rode peper
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 125 g shoarmavlees
- 🍴 1 tomatomaat
- 🍴 2 el ketchup
- 🍴 mespuntje gemalen komijn (djinten)
- 🍴 ½ rode ui
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 4 sneetjes casinobrood
- 🍴 2 plakken jonge kaas

MATERIAAL: tosti-ijzer of tosti-apparaat

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de peper in dunne reepjes.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak het vlees met de helft van de peper in ca. 5 minuten goudbruin en gaar.
3. Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten.
4. Snijd het vruchtvlees in blokjes en meng met de ketchup, komijn en ui.
5. Voeg de rest van de rode peper toe.
6. Rasp de groene schil van de limoen en halveer de vrucht.
7. Voeg het rasp toe en knijp er een paar druppels sap bij.
8. Breng de salsa op smaak met peper en zout.
9. Beleg 2 sneetjes brood met het vlees en leg er een plak kaas op.
10. Dek af met de overgebleven sneetjes brood.
11. Gril in het tosti-ijzer en serveer met de salsa.

BRON: ah.nl

