



Tosti tuna melt

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 rode ui, gesnipperd
- 🍞 150 g tonijn uit blik, uitgelekt
- 🍞 1 halve stengel bleekselderij, in blokjes
- 🍞 1 augurk, in blokjes
- 🍞 1 el augurken sap
- 🍞 1 el mayonaise
- 🍞 1 tl tomatenketchup
- 🍞 1 tl mosterd
- 🍞 150 g cheddar, geraspt
- 🍞 4 sneetjes brood
- 🍞 2 el boter om in te bakken

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Was als eerst de gesnipperde rode ui en dep 'm droog, hierdoor verdwijnt de scherpe smaak, maar behoud de ui het aroma.
2. Vaarwel, slechte adem!
3. Doe de gewassen uien in een kom en voeg de uitgelekte tonijn toe.
4. Voeg ook bleekselderij en augurk, inclusief een scheut augurken sap, toe.
5. Doe ook mayonaise, mosterd en tomatenketchup in de kom en schep de tonijnsalade goed om.
6. Besmeer 2 broodjes met boter aan de buitenkant.
7. Beleg het eerste broodje met de tonijnsalade op de zijde zonder boter.
8. Leg daarop de zelf geraspte cheddar en leg het andere broodje erbovenop, met de boterzijde wijzend naar boven.
9. Druk goed samen.
10. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en doe de tuna melt in de pan, met de kaaskant op de bodem.
11. Bak tot deze zijde goudbruin is en draai de tosti met tonijn vervolgens om.
12. Laat de andere zijde ook goudbruin kleuren en zet het vuur uit.
13. Doe chips op het bord en eventueel een sausje naar keuze.
14. Snijd de tuna melt doormidden en serveer direct, zodat de kaas nog lekker lopend is.

TIP: De belangrijkste regel is dat je de tonijnsalade zelf maakt. Kant-en-klare tonijnsalade is namelijk te nat. En van een natte tosti wordt niemand blij. Dat betekent niet dat deze tuna melt een tosti met droge tonijnsalade is, integendeel! Want door de gesmolten kaas krijg je uiteindelijk toch een smeuïge tonijnsalade op je broodje. Daarom is het ook belangrijk om geraspte kaas te gebruiken, die je zelf hebt geraspt. Het is een dikke sandwich, waardoor de kaas niet zo gemakkelijk smelt. Kant-en-klare geraspte kaas uit de supermarkt bevat een laagje om te voorkomen kaas niet aan elkaar blijft plakken in het zakje. Handig, maar dit maakt het ook lastig voor de kaas om te smelten!

BRON: culy.nl

