



## Tosti volgens Rotterdamse Job + Perry

**Tosti tijd** 2 PERSONEN  
⌚ 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 rond Turks brood, lavas
- 🍞 6 el mayo
- 🍞 3 el fijne mosterd
- 🍞 8 plakken oude kaas
- 🍞 6 dikke plakken fricandea
- 🍞 1 pot augurken, in plakken
- 🍞 8 plakken emmentaler
- 🍞 6 plakken beenham
- 🍞 Zout & peper

**MATERIAAL:** grote koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Halveer het brood overdwers met een broodmes.
2. Meng de helft van de mayo met de mosterd en smeer er de binnenkant van het brood mee in.
3. Beleg een helft met de plakken oude kaas, fricandea, augurkenplakjes, emmentaler en de beenham.
4. Leg de andere helft erop en smeer de buitenkant in met de rest van de mayo\*.
5. Leg de tosti in een grote koekenpan (dit zou precies moeten passen) en laat de pan warm worden.
6. Leg hierop, met of zonder bakpapier, een zware pan om de tosti plat te drukken, zo wordt de tosti wat compacter en bakt hij gelijkmatig.
7. Houd de temperatuur goed in de gaten en let op dat de tosti niet verbrandt.
8. Als de onderkant krokant is, dan omdraaien en de andere kant zachtjes laten bakken.
9. Reken op ongeveer 4 minuten per kant.
10. In punten snijden en kanen als een gek!

\* Door de buitenkant met mayo in plaats van met boter in te smeren, smaakt de tosti extreem lekker en krijgt-ie een mooie kleur. Deze techniek is overgewaaid uit Amerika en passen ze toe in restaurants, diners en lunchrooms. Werkt gegarandeerd.

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

