



## Open Tosti met Appenzeller kaas, radicchio en balsamico

**Tosti tijd** 2 PERSONEN  
⌚ 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 ½ kropje radicchio
- 🍞 4 el balsamicoazijn
- 🍞 4 zuurdesem boterhammen
- 🍞 4 eieren
- 🍞 100 ml olijfolie
- 🍞 1 rode ui in dunne halve ringen
- 🍞 1 teentje knoflook fijngesneden
- 🍞 200 gr vers geraspte Appenzeller

**MATERIAAL:** oven, bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de radicchio heel fijn en meng met de balsamico.
2. Verhit intussen de oven voor op 200°C.
3. Verdeel de boterhammen over een bakplaat met bakpapier.
4. Of leg ze in een passende ovenschaal of per snerpe (snee) in een eenpersoons ovenschaaltje.
5. Verdeel de radicchio over de boterhammen.
6. Klop de eieren los met de olijfolie, ui, knoflook en geraspte Appenzeller® kaas.
7. Verdeel het mengsel over de boterhammen en bak ze in 10-12 minuten goudbruin.



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