



Open Tosti met belegen kaas, ui, walnoten en tijm

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 4 plakken Old Amsterdam Belegen
- 🍞 2 sneden zuurdesembrood wit of bruin
- 🍞 2 rode uien
- 🍞 2 el olijfolie
- 🍞 2 el balsamicoazijn
- 🍞 2 takjes fijngehakte verse tijm
- 🍞 1 tl honing
- 🍞 1 handje grof gehakte walnoten
- 🍞 zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: oven, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Snijd de uien in (halve) ringen en bak dit in ± 5 minuten in wat olijfolie zacht.
3. Voeg de honing toe aan de uien en laat karamelliseren.
4. Voeg dan de balsamicoazijn toe.
5. Breng op smaak met zout, peper en een paar fijngehakte tijmblaadjes.
6. Leg het brood op een bakplaat.
7. Beleg het met de plakken Old Amsterdam Belegen en verdeel de gekaramelliseerde ui erover.
8. Zet de bakplaat ± 2 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.
9. Schep er nog een lepeltje honing over en maak af met de verse tijm.
10. Bestrooi tot slot met grof gehakte walnoten.

BRON: deliciousmagazine.nl

