



Tosti funghi met ei

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 3 el boter
- 🍞 100 g champignons, gehalveerd, schoongeveegd
- 🍞 1 teentje knoflook, geperst
- 🍞 2 el peterselie, fijngehakt
- 🍞 4 sneeën volkorenbrood
- 🍞 35 g feta
- 🍞 75 g belegen boerenkaas, in plakken
- 🍞 2 eieren
- 🍞 75 ml pesto

MATERIAAL: tosti-ijzer, tosti-apparaat of koekenpan met antiaanbaklaag, oven met bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor 180°C.
2. Verhit 1½ el boter en bak de champignons in circa 10 minuten goudbruin.
3. Voeg de knoflook en peterselie toe en bak nog 1 minuut.
4. Verdeel de champignons over 2 sneetjes brood, verkruimel de feta erover en beleg met de plakken kaas.
5. Steek met een steker of glas een gat uit de overige 2 boterhammen.
6. Verhit een klontje boter in een koekenpan op een lage stand, leg 1 boterham in de pan en breek 1 ei in het gat.
7. Bak circa 3 minuten tot het eiwit gestold en de eidooier nog zacht is.
8. Herhaal met de rest van de uitgestoken boterhammen.
9. Leg de boterhammen met gebakken ei op de boterhammen met champignons en rooster de tosti's circa 7 minuten in de oven.
10. Serveer met de pesto.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

