



## Tosti in Midden-Oosterse stijl

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 ½ prei alleen het wit, fijngesneden
- 🥄 125 g snijbiet alleen het groen, fijngesneden
- 🥄 ½ el dille fijngesneden
- 🥄 1 ei
- 🥄 100 g feta verkruimeld
- 🥄 120 g verse ricotta
- 🥄 mespuntje nootmuskaat, geraspt
- 🥄 6 sneetjes witbrood
- 🥄 50 g boter, zacht
- 🥄 25 g sesamzaad wit
- 🥄 16 plakjes Provolone, kaaswinkel
- 🥄 dukkah

### voor erbij

- 🥄 citroenpartjes
- 🥄 zoetzuur bijv. augurken

**MATERIAAL:** tosti-apparaat

### ZO MAAK JE HET:

1. Stoom de prei in 8-10 minuten gaar of bereid in een magnetronschaal 4 minuten op vol vermogen in de magnetron.
2. Laat afkoelen en meng met de snijbiet, dille, ei, feta, ricotta, nootmuskaat en wat zout en peper.
3. Verhit een tosti-apparaat.
4. Leg de sneetjes brood op je werkvlak en besmeer ze aan één kant met boter.
5. Bestrooi met sesamzaad en druk aan.
6. Draai 6 sneetjes brood om en beleg elk met een plakje kaas.
7. Verdeel ⅓ deel van de vulling hierover en leg de rest van de kaas erop.
8. Dek af met de rest van het brood, met de sesamkant boven.
9. Bak de tosti's in ± 8 minuten goudbruin.
10. Bestrooi met dukkah.
11. Serveer met citroenpartjes en zoetzuur.

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

