



Tosti met aubergine, dadels en feta

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 el zonnebloemolie
- 🍳 1 aubergine, in plakjes
- 🍳 ½ Turks brood
- 🍳 75 g belegen kaas, geraspt
- 🍳 3 dadels, grof gehakt
- 🍳 75 g feta
- 🍳 1 geroosterde paprika, in reepjes, pot
- 🍳 ½ rode peper, fijngehakt
- 🍳 ¼ bosje munt, grof gehakt

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak hierin de plakjes aubergines aan beide kanten gaar en goudbruin.
2. Snijd het brood open en beleg met de kaas, gebakken aubergine, dadels, feta, paprika, rode peper en munt.
3. Druk de twee helften brood op elkaar en bak de tosti in de koekenpan aan beide kanten goudbruin.
4. Duw tijdens het bakken het brood iets platter.
5. Dit zorgt voor een krokante korst en laat de kaas beter smelten.
6. Snijd de tosti in kwarten en serveer met de yoghurt- sesamsaus (zie tip).

TIP: Serveer met yoghurt-sesamsaus: maal 5 el geroosterd sesamzaad fijn met een vijzel. Giet langzaam en al roerend 4 el yoghurt en 2 el water erbij. Roer tot een gladde saus. Voeg indien nodig meer water toe. Voeg 1 tl komijnpoeder toe en roer goed door. Bestrooi de saus met de pitjes van een ½ granaatappel, 2 el fijngehakte koriander en 1 tl sesamzaad. Serveer met de Arabische tosti.

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

