



# Tosti met geitenkaas en honing

**Tosti tijd** 2 PERSONEN  
⌚ 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 65 g geitenkaas naturel 45+
- 🍞 25 g ongezouten pecannoten
- 🍞 4 sneetjes brood rogge
- 🍞 ½ tl gedroogde tijm
- 🍞 1 el ongezouten roomboter
- 🍞 2 tl honing

**MATERIAAL:** koekenpan met antiaanbaklaag

## ZO MAAK JE HET:

1. Verkruimel de geitenkaas.
2. Hak de pecannoten grof.
3. Beleg de helft van de sneetjes brood met de geitenkaas, pecannoten en tijm.
4. Leg de rest van de sneetjes erop en druk goed aan.
5. Besmeer de buitenkanten van het brood met de boter.
6. Verhit per twee tosti's een koekenpan zonder olie of boter en bak de tosti's op 1 kant op laag vuur in 4 minuten krokant.
7. Keer om, verdeel de honing erover en laat langzaam smelten.
8. Bak nog 4 minuten en neem uit de pan.
9. Snijd de tosti's schuin doormidden en serveer direct.

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

