



Tosti met gemarineerde groenten en halloumi

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 ½ courgette, in halve plakjes
- 🧅 1 rode ui, in halve ringen
- 🍅 250 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 🧄 1 teen knoflook, geperst
- 🫒 5 el olijfolie
- 🌿 1 tl gedroogde oregano
- 🍞 8 dikke sneden brood
- 🍯 4 el rode pesto
- 🧀 400 g halloumi
- 🌿 basilicumblaadjes, om te bestrooien

MATERIAAL: tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Schep de courgette, ui en tomaatjes om met de knoflook, 3 el olijfolie en de oregano.
2. Marineer de groenten afgedekt 30 minuten.
3. Schep de groenten met de marinade in een droge voorverwarmde koekenpan en bak op hoog vuur in 4 minuten knapperig gaar.
4. Bestrijk 4 sneden brood met de pesto.
5. Schep de groenten op het pestobrood.
6. Veeg de pan schoon.
7. Snijd de halloumi in 8 plakken.
8. Verhit 2 el olijfolie in de pan.
9. Bak de halloumi in 1-2 minuten op half tot hoog vuur mooi bruin.
10. Leg de halloumi op de groenten en bestrooi met basilicum en peper.
11. Dek af met de laatste 4 sneden brood en druk licht aan.
12. Bak de sandwiches in een tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan aan beide kanten goudbruin en knapperig.
13. Snijd de tosti's schuin door en leg op de borden.
14. Bestrooi met wat extra basilicumblad.

BRON: deliciousmagazine.nl

