



# Tosti met guacamole en een gebakken ei

**Tosti tijd** 2 PERSONEN  
⌚ 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 45 g boter
- 🍳 200 g uien, in halve maantjes
- 🍳 3 el chipotle saus, + extra voor erbij
- 🍳 1 avocado, zonder schil en pit
- 🍳 ¼ teen knoflook
- 🍳 ½ limoen, sap
- 🍳 6 desem boterhammen
- 🍳 125 g geraspte cheddar
- 🍳 2 eieren
- 🍳 2 bladen kropsla
- 🍳 2 tomaten, in plakjes

**MATERIAAL:** koekenpan

## ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 15 g boter in een pan met dikke bodem en bak de uien in ± 15 minuten goudbruin en licht gekaramelliseerd.
2. Voeg de chipotle saus toe en bak nog 2 minuten.
3. Breng op smaak met zout.
4. Pureer intussen de avocado met de knoflook, het limoensap, peper en ruim zout tot romige guacamole.
5. Bestrijk 2 boterhammen aan beide kanten met boter.
6. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de boterhammen aan beide kanten goudbruin en knapperig.
7. Bestrijk de rest van de boterhammen aan 1 kant met boter.
8. Beleg 2 boterhammen aan de onbestreken kant met de uien en de geraspte kaas.
9. Dek af met de rest van de boterhammen, de beboterde kanten naar boven.
10. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de tosti's in ± 5 minuten rondom goudbruin, tot de kaas is gesmolten.
11. Bak intussen 2 spiegeleieren.
12. Beleg de tosti's achtereenvolgens met de guacamole, sla en tomaat, en beleg met de geroosterde boterhammen.
13. Top af met een spiegelei en serveer direct.

**TIP:** Lekker met extra chipotle saus.

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

