



Tosti met kaas, paprika en rode ui

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 ½ rode ui
- 🍞 ½ el witte natuurazijn
- 🍞 1 rode paprika
- 🍞 2 plakken jong belegen kaas 30+
- 🍞 4 sneetjes volkorenbrood
- 🍞 ½ el gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍞 2 el milde olijfolie

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui in dunne halve ringen, giet er kokend water over en laat uitlekken.
2. Meng de ui met de azijn en laat staan tot gebruik.
3. Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in flinterdunne repen.
4. Halveer de plakken kaas.
5. Beleg de helft van het brood met de helft van de kaas.
6. Verdeel de ui en paprika erover en bestrooi met de Italiaanse kruiden.
7. Bedek met de rest van de kaas en de rest van de sneetjes brood.
8. Verhit een grote koekenpan met de olie en bak de tosti's 8 minuten op laag vuur.
9. Keer halverwege.
10. Snijd doormidden en serveer.

TIP: Je kunt de tosti's ook met extra beleg, zoals rosbief, maken, dan is deze niet meer vegetarisch.

BRON: ah.nl

