



Tosti met naan, aubergine en paneer

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 aubergines
- 🍳 2 el olie
- 🍳 1 tl garam masala
- 🍳 8 mini naan
- 🍳 6 el mangochutney + extra voor erbij
- 🍳 400 g paneer*, in reepjes
- 🍳 2 takjes munt, blaadjes geplukt
- 🍳 1 chilipeper, in ringetjes
- 🍳 30 g gezouten cashewnoten, geroosterd en grof gehakt

voor de katchumba

- 🍳 1 kleine ui, fijngesneden
- 🍳 2 tomaten, zonder zaadjes, fijngesneden
- 🍳 3 snackkomkommers, in plakjes
- 🍳 ½ groene peper, in ringetjes
- 🍳 1 takje munt, blaadjes in reepjes
- 🍳 snufje cayennepeper
- 🍳 ½ citroen, sap

MATERIAAL: tosti-apparaat, contactgrill of koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aubergine in plakken, bestrijk ze met wat olie, bestrooi met wat zout en gril ze in porties in ± 10 minuten gaar.
2. Draai halverwege en bestrooi met de garam masala.
3. Bestrijk 8 naans met wat mangochutney.
4. Leg 4 naans met de chutneykant naar boven en beleg met de aubergine.
5. Verdeel de paneer erover en dan de cashewnoten, munt en rode peper.
6. Dek af met de laatste 4 naans, chutneykant naar beneden.
7. Bak ze gaar volgens de gebruiksaanwijzing van het tosti-apparaat of bak in een koekenpan met deksel en keer ze halverwege voorzichtig.
8. Meng intussen alle ingrediënten van de katchumba met een snufje zout. Geef de naan tosti's met de katchumba en wat extra mangochutney.

* Paneer is vegetarische, Indiase verse kaas. Je koopt het bij de ruim gesorteerde supermarkt, biologische of Aziatische winkels.

BRON: deliciousmagazine.nl

