



Tosti met oesterzwam en gruyère

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g oesterzwam, zwammen in tweeën scheuren
- 🍳 1 el boter
- 🍳 1 el olie
- 🍳 2 el mayonaise
- 🍳 1 tl gehakte dragon
- 🍳 100 g geraspte gruyère
- 🍳 4 sneetjes zuurdesem brood
- 🍳 klontje zachte boter

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klontje boter en 1 el olie in een koekenpan en bak hierin de oesterzwammen goudbruin.
2. Haal ze daarna weer uit de pan en maak de pan even schoon met wat keukenpapier.
3. Meng in een schaaltje de mayonaise en de dragon goed door elkaar.
4. Smeer alle vier de sneetjes brood aan één kant in met wat boter.
5. Smeer de dragonmayonaise daarna op de niet-beboterde kant van het brood.
6. Verdeel de gruyère over twee van de sneetjes brood (op de mayonaise kant).
7. Verdeel daarna de gebakken oesterzwammen over de Gruyère en leg hierop de sneetjes brood met mayonaise kant over de paddenstoelen.
8. Druk licht aan.
9. Verhit de koekenpan opnieuw en bak de tosti's hierin op laag vuur goudbruin aan beide kanten, zodat de kaas goed kan smelten.



BRON: culy.nl