



Tosti met pompoen, ricotta en truffel

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 25 g jonge kaas
- 🍞 25 g oude kaas
- 🍞 1 takje verse rozemarijn
- 🍞 50 g ricotta
- 🍞 4 sneetjes stevig speltbrood
- 🍞 225 g diepvries pompoenblokjes
- 🍞 2 el truffelmayonaise

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de jonge en oude kaas.
2. Ris de naaldjes van de rozemarijn en snijd fijn.
3. Meng de kazen en rozemarijn door de ricotta en breng op smaak met versgemalen peper.
4. Besmeer alle sneetjes brood met het kaasmengsel.
5. Doe de ontdooide pompoen in en vergiet en druk voorzichtig wat van het vocht eruit.
6. Verdeel de pompoenstukjes over de helft van de broodjes en dek af met de rest van de sneetjes brood.
7. Besmeer de bovenkanten van de tosti met de helft van de truffelmayonaise.
8. Verhit voor een koekenpan zonder olie of boter op laag vuur en leg de tosti's met de bovenkanten naar beneden in de pannen.
9. Bestrijk nu de bovenkanten met de rest van de mayonaise.
10. Bak de tosti's 10 minuten met de deksel op de pan op laag tot middelhoog vuur.
11. Keer halverwege.
12. Neem de deksel van de pan, zet het vuur iets hoger en bak nog 4 minuten voor een goudbruin en krokante buitenkant.
13. Keer halverwege.

TIP: Lekker met extra truffelmayonaise om te dippen.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

