



Tosti met prei-kaassaus en selderij

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 volkorenbrood
- 🍞 10 g verse selderij
- 🍞 ½ prei
- 🍞 1 el milde olijfolie
- 🍞 ½ el gedroogde Provençaalse kruiden
- 🍞 20 g volkoren tarwemeel
- 🍞 125 ml halfvolle melk
- 🍞 75 g geraspte belegen 30+ kaas

MATERIAAL: oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd 4 sneeën van het brood.
3. Snijd de selderij fijn.
4. Snijd 1 cm van de onderkant van de prei.
5. Halveer de prei in de lengte, snijd in dunne halve ringen en spoel onder koud stromend water.
6. Verhit de olie in een steelpan op middelhoog vuur.
7. Bak de prei 3 minuten op hoog vuur.
8. Voeg de kruiden toe en bak nog 1 minuut mee.
9. Meng het tarwemeel erdoor en laat op laag vuur 2 minuten al roerend garen.
10. Voeg op laag vuur al roerend met een garde de melk in scheuten toe.
11. Voeg de volgende scheut pas toe als de vorige is opgenomen.
12. Blijf roeren totdat je een bechamelsaus krijgt, dit duurt ca. 5 minuten.
13. Roer $\frac{2}{3}$ van de kaas en de selderij erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Beleg de helft van de sneden brood met de prei-kaassaus en dek af met de rest van de sneden brood.
15. Bestrooi met de rest van de kaas.
16. Leg de tosti's op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 10 minuten in het midden van de oven.
17. Serveer warm.

BRON: ah.nl

