



# Tosti met twee soorten beleg, gember en vijgen

**Tosti tijd**

**2 PERSONEN**

⌚ 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 8 sneeën casino brood
- 🍞 20 g boter
- 🍞 ¼ zak zuurkool
- 🍞 1 bolletje Chinese stemgember, fijn gehakt
- 🍞 ½ tl karwijzaad
- 🍞 75 g cheddar
- 🍞 2 gedroogde vijgen
- 🍞 65 g geitenkaas
- 🍞 ½ tl gedroogde tijm

**MATERIAAL:** oven, bakplaat met bakpapier, tapasprikker

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Bestrijk de sneeën brood aan beide zijden dun met boter.
3. Laat de zuurkool uitlekken.
4. Voeg de fijn gehakte stemgember en peper naar smaak toe.
5. Verdeel de zuurkool over 2 sneetjes brood.
6. Strooi het karwijzaad erover.
7. Leg de cheddar erop en dek af met nog een sneetje brood.
8. Verdeel de vijgen over 2 sneetjes brood.
9. Verkruimel de geitenkaas erover en bestrooi met de tijm.
10. Dek af met de laatste 2 sneetjes brood.
11. Bak de 4 tosti's op een rooster boven in de oven in ca. 10 minuten goudbruin of totdat de kaas gesmolten is.
12. Halveer ze en steek er een tapasprikker in.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

